



باللغة العربية و الفرنسية

ديكور الحلويات
Gâteaux décoration
Samira

3



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

SOMMAIRE

الفهرس



M'khebez ornementé
au chocolat
مخبز مزين بالشكلاطة



M'khebez al afrah
مخبز الأفراح



Q'nidlète al warda
قنيدلات الوردة



M'khebez du dôme
مخبز القبة



Mchewek à la rose
مشوك بالوردة



M'chekla aux fleurs
et aux pignons
مشكلة الزهرة بالصنوبر



M'khebez en forme de cœur
مخبز على شكل قلب



Tcharek aux fleurs
تشاراك الزهرة



Cœurs ornementés
القلوب المزينة



Kiikaàte du girofle
كعيكعات القرنفلة



M'khebez de la mariée
مخبز العروسة



Couronnes de l'arum



Le papillon



Skandrania aux nœuds

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



M'khebez ornementé au chocolat

مخبز مزين بالشكلاطة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire rose

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire rose

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace
- Colorant alimentaire rouge
- Cacao

La décoration :

- Brillant alimentaire nacré
- 1 tablette de chocolat noir

Ustensiles utilisés :

- Moule carré de 4 cm de côté
- Moules en forme de fleurs grand et petit
- Bâtonnet en plastique

المغشوش باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير ملووة (300 غ) سكر مسحق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شارببات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير 1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي وردي

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض
- ملون غذائي وردي

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم
- ملون غذائي أحمر
- كاكاو

التزيين :

- لماع غذائي صدف
- 1 غلبة شكلاطة سوداء

الأدوات المستعملة :

- مول مربع ضلعة 4 سم
- مول الزهرة كبير و صغير
- قضيب بلاستيكي

1



Préparer la farce aux amandes, le glaçage rose, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري حشو اللوز، الطلاء الوردي، عجينة لوز الديكور و طلاء الديكور.

2



Façonner un boudin avec la farce aux amandes.

كولي حشوش من حشو اللوز

3



Abaisser le boudin avec les mains et à l'aide d'un moule découper des carrés de 3 cm de hauteur.

أسفل الحشوش باليد و بواسطة مول تقطع مربعات بطول 3 سم

4



Après la cuisson les plonger dans le glaçage rose.

بعد الطهي أغطسها في الطلاء الوردي

Hadjer Tazout

<http://bengludaexclusive.blogspot.com>

5



Les égoutter sur une grille.

تفريها على شبك

6



Laisser sécher puis passer le brillant alimentaire nacré sur la surface.

أتركها تجف ثم اسحبها باللماع الغذائي المعدني

7



Décorer en formant des tiges avec le glaçage spécial décor mélangé avec le cacao et placé dans un sac alimentaire perforé.

برأسطة كيس بلاستيكي مثقوب رفيع مزوي طلاء الديكور المزوج بالكاكاو و شكلي المنصان

8



Dessiner des pointillés avec le glaçage rouge spécial décor à l'aide d'un sac alimentaire perforé.

برأسطة طلاء الديكور الملون بالأحمر و كيس حلواني مثقوب رفيع شكلي نقاط حمراء

9



Abaissier la pâte d'amandes rose spécial décor à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 5 mm.

أسطى عجينة اللوز الوردية للديكور بواسطة حلال بسماك 5 مم.

10



À l'aide d'un pinceau passer le brillant alimentaire nacré sur toute la surface.

بواسطة دمنة مروري اللشاع الغذائي الصدفى على كل السطح.

11



À l'aide des rouleaux découper des fleurs grandes et petites.

نقطى أرقام بملز الزهرة الكبير و الصغير.

12



Relever trois fleurs à l'aide du bâtonnet en plastique deux grandes et une petite et les fixer sur la surface des gâteaux.

بواسطة قضيب بلاستيكي نثى زهرتين كبيرتين و واحدة صغيرة على سطح الحلوى.

13



Réaliser des pointillés au centre des fleurs avec le glacage rouge spécial décor.

كنه نقطاط داخل الزهرة بالطلاء الأحمر.

14



Plonger le dessous des M'khebez dans le chocolat noir fondu au bain marie à une hauteur de 5 mm puis laisser sécher.

أسطسى أسفل المخبز في الشكلاطة السوداء المذابة في حمام مريم بعلو 5 مم.

Hadjer Tazrout

<http://benglidaexclusive.blogspot.com>



M'khebez al afrah

مخبز الأفراح

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

La farce aux amandes et aux noix : (voir p.61)

- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de noix moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 c. à café de vanille
- Œufs selon la mesure et le besoin

Le glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 1 c. à café de café instantané mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace
- Colorant alimentaire blanc

La décoration :

- Brillant alimentaire nacré
- Ruban beige

Ustensiles utilisés :

- Moule en forme de fleur
- Moule en forme de feuille
- Emporte-pièce d'une hauteur de 3 cm
- Cure-dents

المخبز باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير ملووعة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

المخبز باللوز و الجوز : (أنظري الصفحة 61)

- 2 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة جوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- البيض حسب الكيلة و الحاجة

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شارببات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بيض بيض
- عصير الليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- 1 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان مبللة بماء الزهر

شعيرة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيض بيض

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بيض بيض
- سكر ناعم
- ملون غذائي أبيض
- الفرش :

- ملع غذائي صدفي
- حاشية صغراء اللون
- الأدوات المستعملة :
- مول الزهرية
- مول الورقة
- قطعة غلونها 3 سم
- قود قشبي

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, la farce aux amandes et aux noix, le glaçage au café, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.
حضري الحشو باللوز، الحشو باللوز و الجوز، الطلاء بالقهوة، صحنه لوز الديكور و طلاء الديكور

2



Abaissier la farce aux amandes et la farce aux amandes et aux noix séparément à une épaisseur de 1 cm.
امطري على حدى الحشو باللوز و الحشو باللوز و الجوز بسماك 1 سم.

3



À l'aide de l'emporte-pièce rond découper la farce aux amandes et aux noix, avec le même emporte-pièce découper la farce aux amandes et en dernier découper la farce aux amandes et aux noix pour coller les trois couches ensemble.
بواسطة القطاعة الدائرية صحنه الجوز و اللوز، بطني اللوز صحنه اللوز ثم لطني حشو الجوز و اللوز لتلتصق الطبقات مع بعضها البعض.

Hadjer Tazrout
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

4



Après la cuisson tremper le M'khebez dans le glaçage au café.
بعد الطهي انغمسها في طلاء القهوة.

5



Laisser sécher sur une grille.
أتركها تجف على مشبك.

6



Passer le brillant alimentaire nacré dessus.
أطليها باللماع الفخاني المصفر.

7



Abaissier la pâte d'amandes spécial décor sur un film en plastique et faire passer le brillant alimentaire nacré sur toute la surface.
المتحى صحنه لوز الديكور على لشاء بلاستيكي و امسحها باللماع الفخاني المصفر.

8



À l'aide d'un moule découper des demi fleurs.
بواسطة مود الزهرة قطعي النصف ازهار.

9



تضع الزينة على الحافة
وتضع الزينة على الحافة

تضع الزينة على الحافة
وتضع الزينة على الحافة

10



Mettre quatre fleurs l'une sur la bordure de l'autre

ضعي أربعة أزهار الواحدة على حافة الأخرى

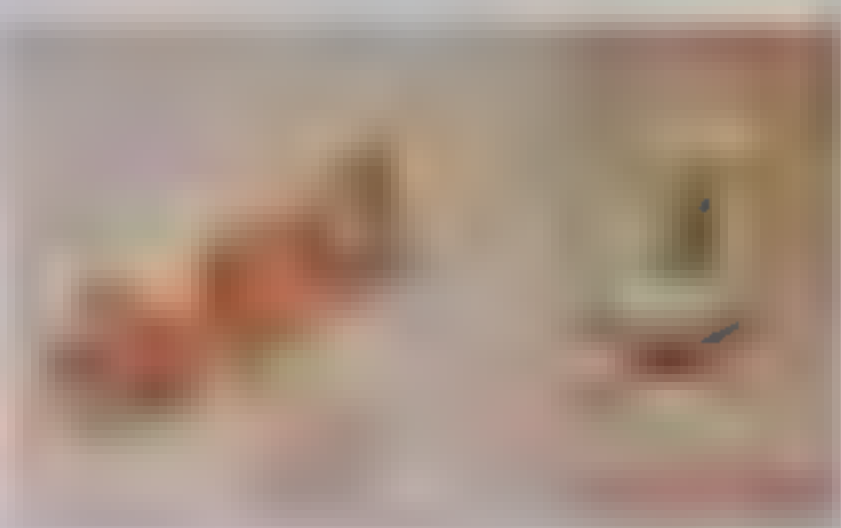
11



Enrouler les quatre fleurs sur elles même
pour créer une rose

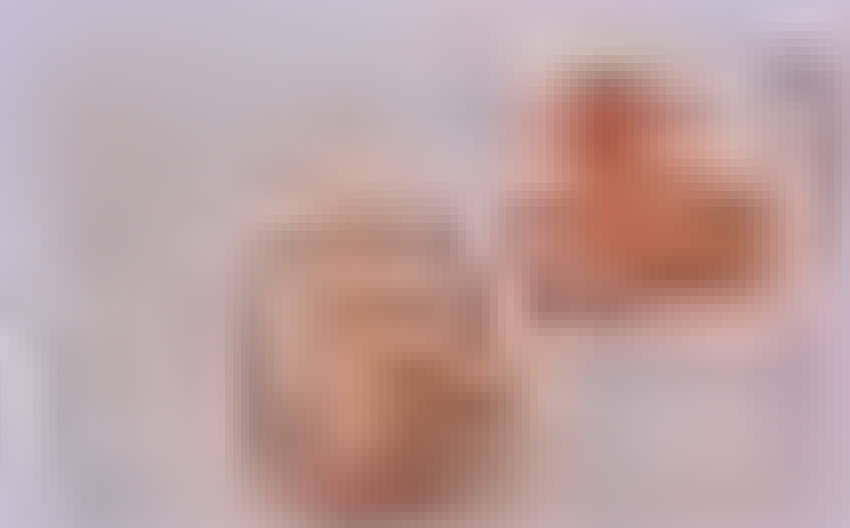
دوبي الأخرى الأربعة على حافة لتحصلي قمر

12



ضعي أزهار بواسطة المزل

13



أزهار الزينة على حافة
وتضع الزينة على الحافة

ضعي الزينة على حافة
وتضع الزينة على الحافة

14



ضعي الزينة على حافة
وتضع الزينة على الحافة

15



et le fixer à l'aide du glaçage spécial décor

16



ضعي الزينة على حافة
وتضع الزينة على الحافة

Madjer Tarrout

<http://benghidaexclusive>

Q'nidlète al warda

قنيدلات الورد

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

La pâte à tartinage : (voir page 62)

- 3 mesures de farine (300 g)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (1) verre d'eau de fleurs d'oranger + 1/2 verre d'eau
- (colorant à l'orange ou rose et rouge)

Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel indurcissable
- 1 mesure de sirop

Les ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce de 12 cm de diamètre
- Emporte-pièce de 6 cm de diamètre
- Moule en forme de jasmin
- Cure-dents

الحشو بالنور : (انظر الصفحة 59)

- 1 معلقة كبيرة من قشور الليمون
- 1 معلقة كبيرة من الفانيليا
- 3 الى 4 بيضات حسب الحجم

التحشية "تفريشة" : (انظر الصفحة 62)

- 3 مأكولات من الدقيق (300 غ)
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 زجاجة (1) زجاجة ماء زهر البرتقال + 1/2 زجاجة ماء
- (صبغة برتقالية او وردية وحمراء)

المعسل : (انظر الصفحة 61)

- 1 كمية من العسل المتصلب
- 1 كمية من الشراب

الأدوات المستخدمة :

- قوالب قطر 12 سم
- قوالب قطر 6 سم
- قوالب شامبو
- قشور الليمون
- قشور الليمون

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



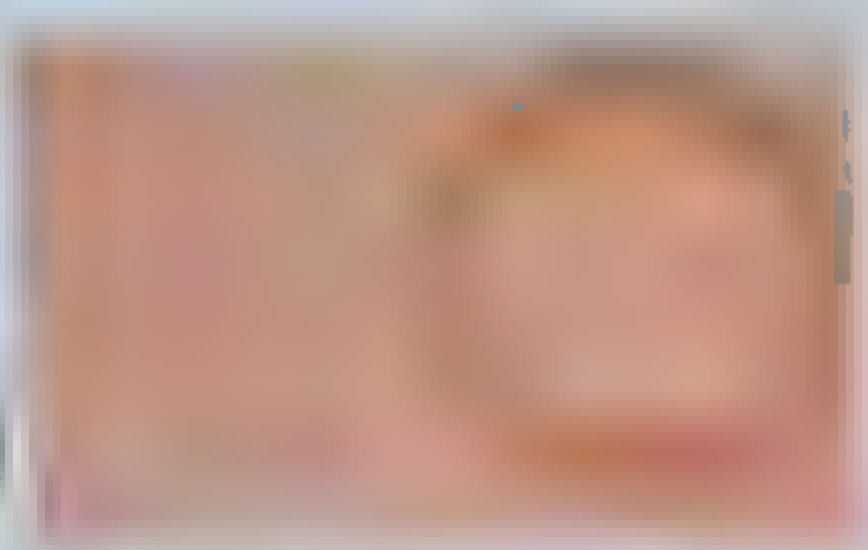
عصري حشو الخور، صلصة الفريكة الوردية و الحصراء
و البصل

2



نضع الحشو على العجينة و نغطى بصلصة الفريكة الوردية
ثم انقلبها بآلة المعجنات بسلك !

3



A l'aide du rouleau grand emporte piece

نضع خور كبير نعصره

4



Façonner un boudin avec la farce puis découper

على الحشو على شكل حبوب ثم تقطع قطع متساوية

Hadjer Fazout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

5



نضع الحشو على العجينة و نغطى بصلصة الفريكة الوردية
ثم انقلبها بآلة المعجنات بسلك !
نضع خور كبير نعصره

6



A l'aide d'un cure dents relever la pâte vers
la farce en formant des plis.
براشطة عود حشوي ارفع العجينة نحو الحشو مع تشكيل
طيات

7



avec le cure-dents

ارفع الحشو قليلا على الراشحة براشطة عود حشوي

8



صعير قليلا باليد لإعطائها شكلا مغزولاً (معدل)

M'khebez du dôme

مخبز القبة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues

- 1 c. à soupe de zeste de citron

- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Clacace : (voir page 63)

- 1 blanc d'œuf

- 1 x d'un œuf

- Sucre glace

- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

La pâte d'amande : pour le décor (voir p 64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin

- 1 mesure de sucre glace

- 1 c. à café de vanille

- Colorant alimentaire rose

- Blancs d'œufs

Le glaçage du décor (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf

- Sucre glace

La décoration :

- Brillant alimentaire nacre

Ustensiles utilisés :

- Moule en silicone à motif

- Pinceau

الحشوة بالتمر : (انظري الصفحة 59)

3 كسرات (500 غرام) تمر مطحون

1 كسرة تمر مطحون

1 ملعقة كبيرة زبدة

1 ملعقة كبيرة ماء

3 إلى 4 بيض حسب الحجم

القلادة : (انظري الصفحة 58)

1 كسرة تمر مطحون

1 مبيض بيض

1 مبيض بيض

1 مبيض بيض

1 ملعقة كبيرة ماء

الحشوة لمر الديكور : (انظري الصفحة 64)

1 كسرة تمر مطحون

1 كسرة تمر مطحون

1 ملعقة كبيرة زبدة

1 مبيض بيض

1 مبيض بيض

قلادة الديكور : (انظري الصفحة 64)

1 مبيض بيض

1 مبيض بيض

1 مبيض بيض

1 مبيض بيض

1 مبيض بيض

1 مبيض بيض

1 مبيض بيض

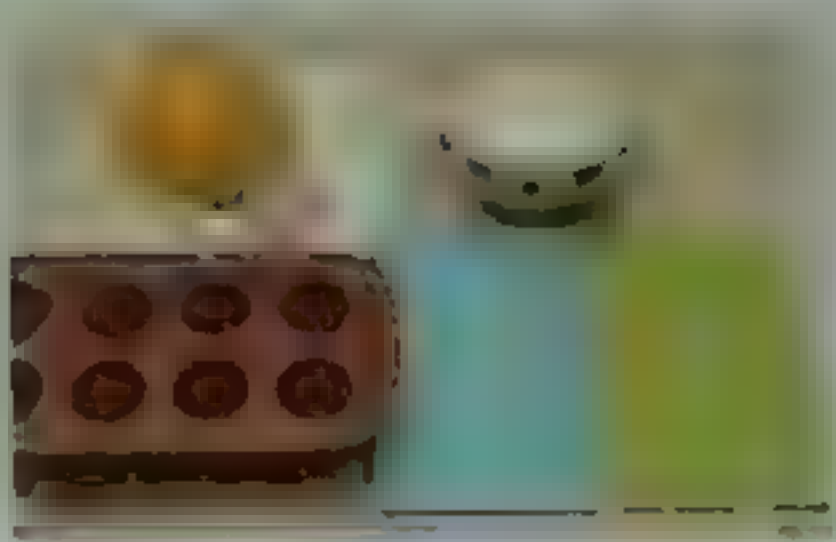
مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, le glaçage, le glaçage du décor et la pâte d'amandes pour le décor

حضري الحشو بالتمر، العلاء، طلاء الديكور
و عجينة لوز الديكور

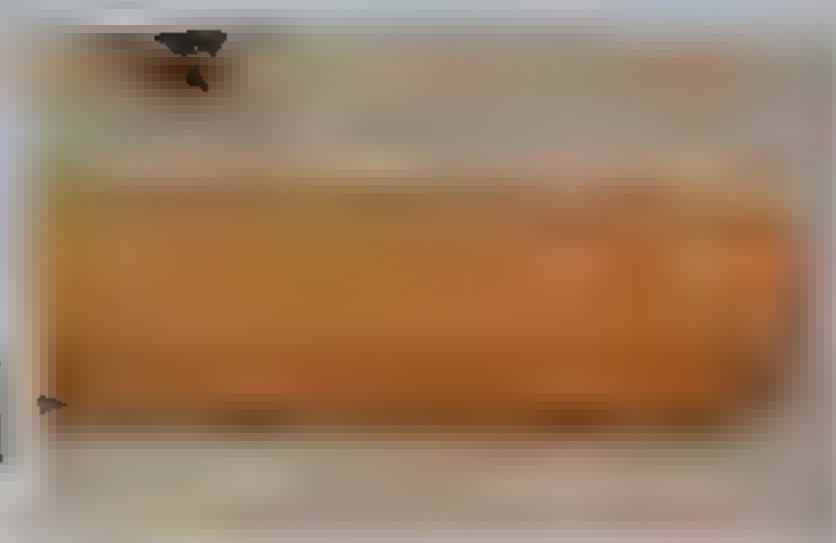
2



Formez des boules de pâte d'amande

صنع كرات العجينة

3



صنع قطع العجينة

4



Former des boules et les aplatir dans le moule à silicone en forme de dôme

شكلي كرات و أسطفي في مول السليكون على شكل قبة

الخطوات - Steps

5



صنع قطع العجينة

6



Après la cuisson les tremper dans le glaçage

بعد الطهي أسطفيها في العلاء

7



قطريها على صند

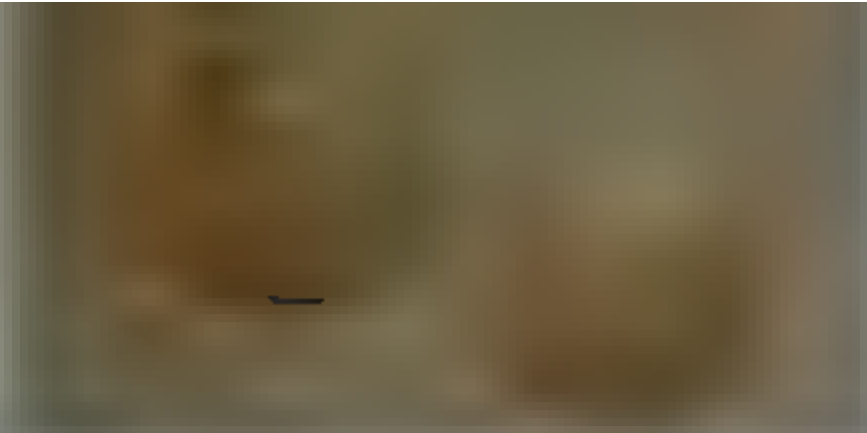
8



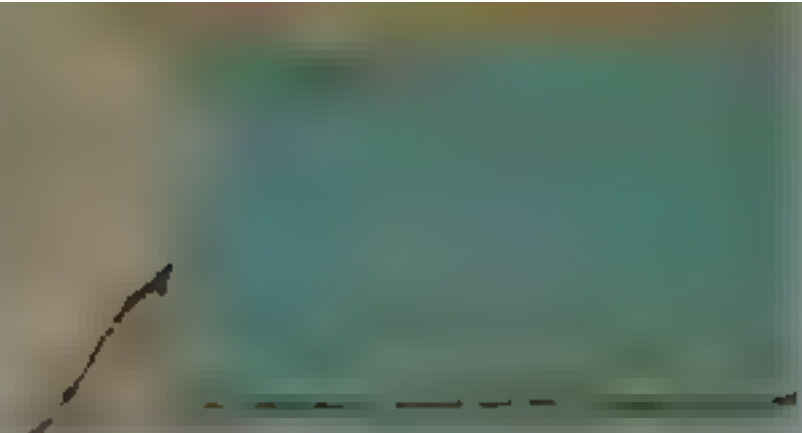
Alimentaire nacre sur tout le dôme

برأسه ريشة إسحبها بالبناع العدائي العدائي

9

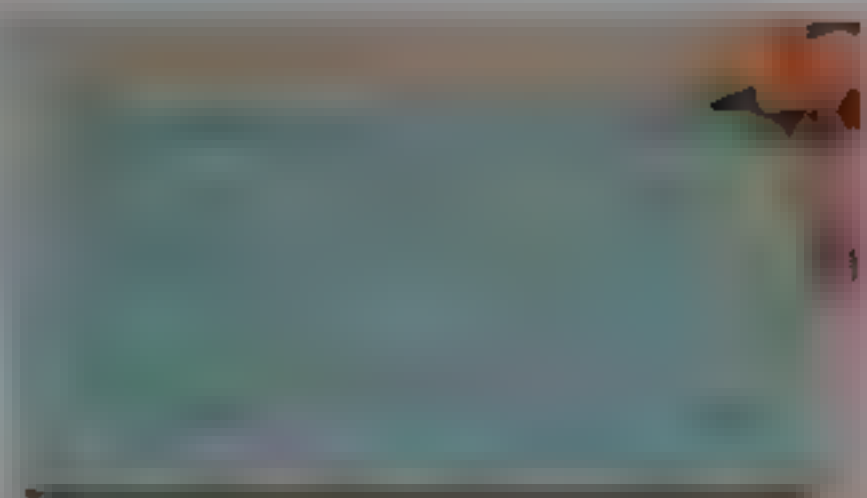


10



اصنعى مزل السليكون الشكل
مالمون العداس المعدى

11



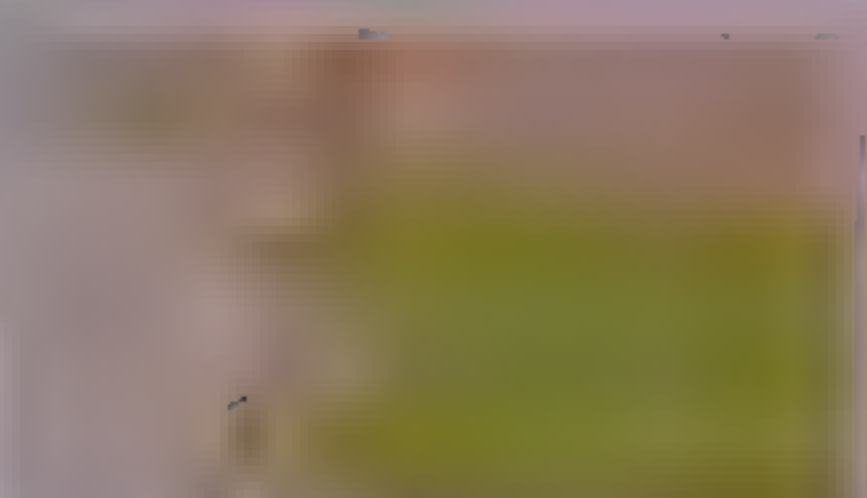
مالمون العداس المعدى
مالمون العداس المعدى
مالمون العداس المعدى

12



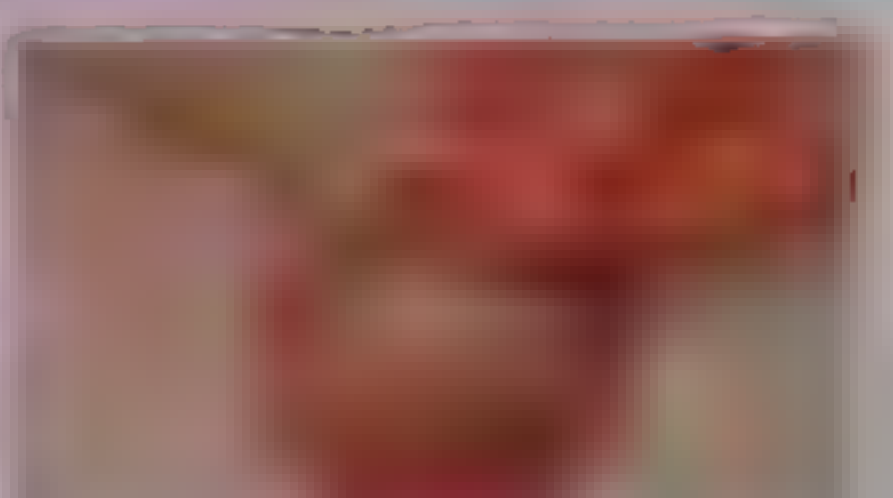
نقى السريط حول الفه

13



مالمون العداس المعدى
مالمون العداس المعدى

14



نقى الزهرة على الفه بواسطة الخلاه

15



Remplir le centre de la fleur avec le glaçage

املئى مركز الزهرة بالغللا

16



Avec un sac alimentaire perforé et rempli de glaçage
du decor former des larmes et des pointilles

مالمون العداس المعدى
مالمون العداس المعدى

Mchewek à la rose

مشوك بالورد

La farce aux amandes : (voir page 59)

الحشو بالورد : (انظري الصفحة 59)

الكمية : 1000 غرام
الوقت : 15 دقيقة
الدرجة : 180 درجة
المكونات :
- 1000 غرام من الدقيق
- 100 غرام من السكر
- 100 غرام من الزبدة
- 100 غرام من الحليب
- 100 غرام من البيض
- 100 غرام من الفانيليا

الكمية : 1000 غرام
الوقت : 15 دقيقة
الدرجة : 180 درجة
المكونات :
- 1000 غرام من الدقيق
- 100 غرام من السكر
- 100 غرام من الزبدة
- 100 غرام من الحليب
- 100 غرام من البيض
- 100 غرام من الفانيليا

- Colorant alimentaire vert

- ملون غذائي أخضر

La pâte à la rose : (voir page 62)

عجينة الزينة : (انظري الصفحة 62)

الكمية : 1000 غرام
الوقت : 15 دقيقة
الدرجة : 180 درجة
المكونات :
- 1000 غرام من الدقيق
- 100 غرام من السكر
- 100 غرام من الزبدة
- 100 غرام من الحليب
- 100 غرام من البيض
- 100 غرام من الفانيليا

الكمية : 1000 غرام
الوقت : 15 دقيقة
الدرجة : 180 درجة
المكونات :
- 1000 غرام من الدقيق
- 100 غرام من السكر
- 100 غرام من الزبدة
- 100 غرام من الحليب
- 100 غرام من البيض
- 100 غرام من الفانيليا

La pâte à la rose : (voir page 61)

العجينة : (انظري الصفحة 61)

الكمية : 1000 غرام
الوقت : 15 دقيقة
الدرجة : 180 درجة
المكونات :
- 1000 غرام من الدقيق
- 100 غرام من السكر
- 100 غرام من الزبدة
- 100 غرام من الحليب
- 100 غرام من البيض
- 100 غرام من الفانيليا

الكمية : 1000 غرام
الوقت : 15 دقيقة
الدرجة : 180 درجة
المكونات :
- 1000 غرام من الدقيق
- 100 غرام من السكر
- 100 غرام من الزبدة
- 100 غرام من الحليب
- 100 غرام من البيض
- 100 غرام من الفانيليا

Decoration :

التزيين :

الكمية : 1000 غرام
الوقت : 15 دقيقة
الدرجة : 180 درجة
المكونات :
- 1000 غرام من الدقيق
- 100 غرام من السكر
- 100 غرام من الزبدة
- 100 غرام من الحليب
- 100 غرام من البيض
- 100 غرام من الفانيليا

الكمية : 1000 غرام
الوقت : 15 دقيقة
الدرجة : 180 درجة
المكونات :
- 1000 غرام من الدقيق
- 100 غرام من السكر
- 100 غرام من الزبدة
- 100 غرام من الحليب
- 100 غرام من البيض
- 100 غرام من الفانيليا

- Pistaches moulues

- لبن غذائي دهني

- Blancs d'œufs

- مسحوق مرعي

Les ustensiles utilisés :

الأدوات المستخدمة :

- Moule en silicone à motif

- قوالب سيليكون

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Remettre la farce aux amandes, la farce aux amandes est la farce aux amandes.

حشوي حشو اللوز، الحشو باللوز المثلون بالأخضر،
محنة الدمنة و الحشيل

2



Remettre la farce aux amandes, la farce aux amandes est la farce aux amandes.

حشوي حشو اللوز، الحشو باللوز المثلون بالأخضر،
محنة الدمنة و الحشيل

3



Remettre la farce aux amandes, la farce aux amandes est la farce aux amandes.

حشوي حشو اللوز، الحشو باللوز المثلون بالأخضر،
محنة الدمنة و الحشيل

4



حشوي حشو اللوز، الحشو باللوز المثلون بالأخضر،
محنة الدمنة و الحشيل

Hadjer Tadjer

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

5



Remettre la farce aux amandes, la farce aux amandes est la farce aux amandes.

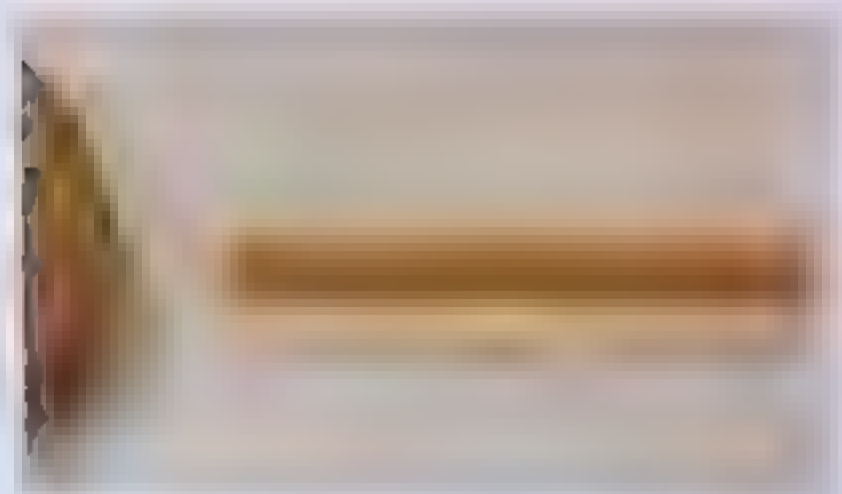
حشوي حشو اللوز، الحشو باللوز المثلون بالأخضر،
محنة الدمنة و الحشيل

6



حشوي حشو اللوز، الحشو باللوز المثلون بالأخضر،
محنة الدمنة و الحشيل

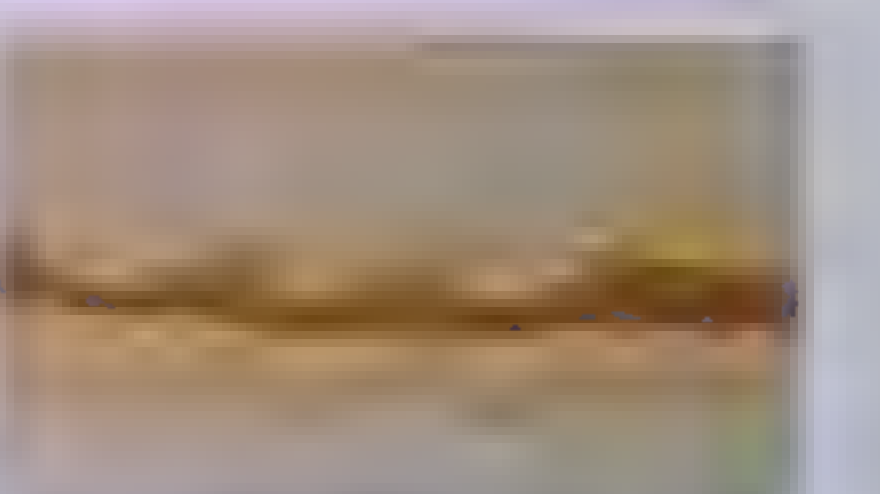
7



Mettre quatre ronds l'un sur la bordure de l'autre et poser dessus un boudin de farce aux amandes colorée en vert.

حشوي أربعة دوائر الواحدة على حافة الأخرى ثم وضع عشب
جيدش من حشو اللوز المثلون بالأخضر

8



Mettre quatre ronds l'un sur la bordure de l'autre et poser dessus un boudin de farce aux amandes colorée en vert.

حشوي الحشو باللوز المثلون بالأخضر و أطوي الأطراف على الحشو

9

Rouler la pâte avec la farce pour obtenir la forme d'une rose

من المعجنات مع الحشو لتعطي على شكل وردة

10

تصلي على هذا الشكل ثم الطهي

11

à mettre en fines de miel et les ajouter

12

Les frotter sur le Michewek.

تسحق على حبات المسك

14

colorée en jaune dans le moule à motif.

أدخل في قوالب من عجينة اللوز الاصطناعية
ملونة بالأصفر داخل القوالب المشكل

16

من السطح مع الزبدة و المنسك

15

أمره برفق

M'chekla aux fleurs et aux pignons

مشكلة الزهرة بالصنوبر

عجينة القزينة : (انظري الصفحة 62)

La pâte à la farine : (voir page 62)

كمية زبدة
كمية سكر
كمية بيض
كمية دقيق
كمية فانيليا
كمية قشور ليمون

La pâte aux amandes et aux noix (voir p 61)

الحسنو بالنور والخبز : (انظري الصفحة 61)

كمية زبدة
كمية حليب
كمية سكر
كمية بيض
كمية فانيليا
كمية قشور ليمون

La pâte d'amandes pour le décor (voir p 64)

عجينة لبو الديكور : (انظري الصفحة 64)

كمية زبدة
كمية سكر
كمية بيض
كمية فانيليا
كمية قشور ليمون

- Blancs d'œufs

Sirop au miel : (voir page 61)

السكريل : (انظري الصفحة 61)

كمية سكر
كمية ماء

Décoration :

- Pignons

صنوبر

Ustensiles utilisés :

معلقة

معلقة في silicone à motif

دور الاستمالة :

دور الاستمالة

دور الاستمالة

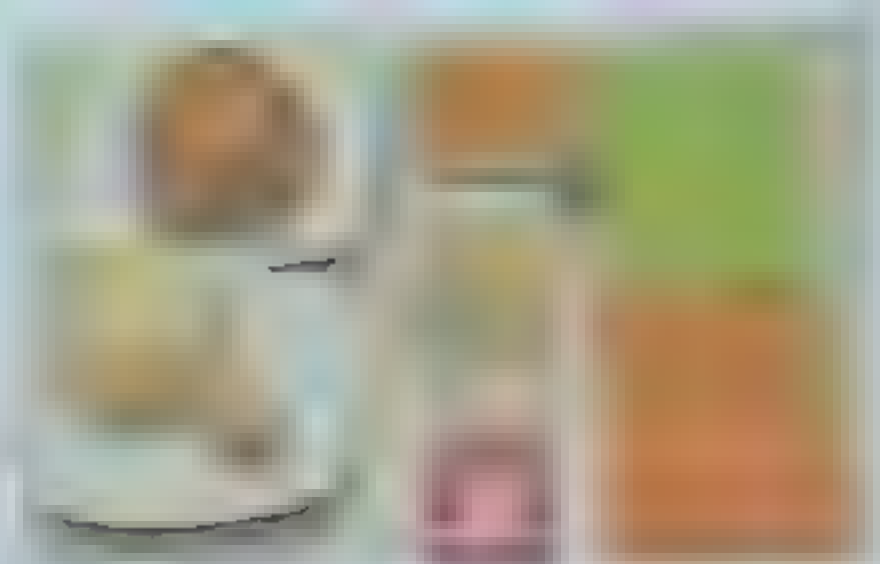
مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



عصر عجينة القزينة، مع الملح و الحار
و عجينة القزينة

2



أستطع عجينة القزينة بالحلال في أضعها
باله العجن بسلك 2 مم.

3



أستطع عجينة القزينة مع الملح و الحار
و عجينة القزينة

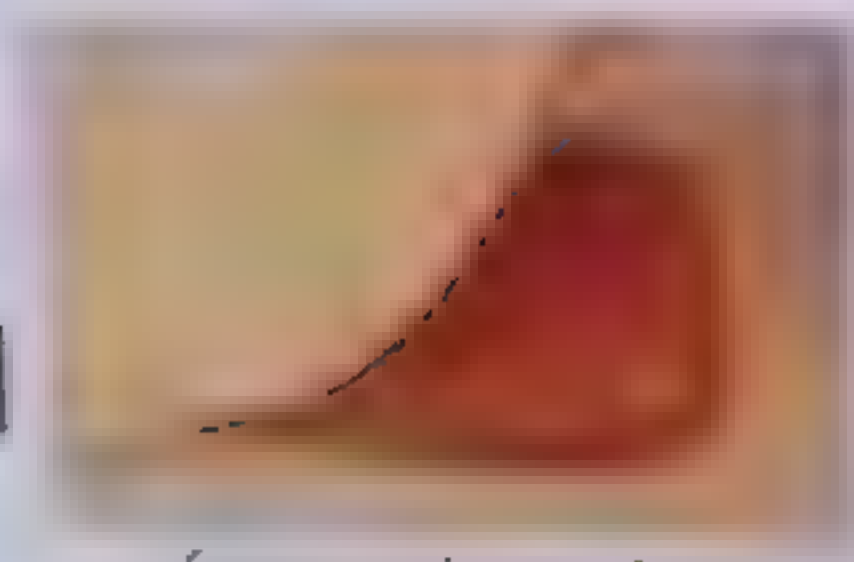
4



Poser la farce sur la pate a la farine

مع الحار على عجينة القزينة

5



Couvrir avec la pate a farine

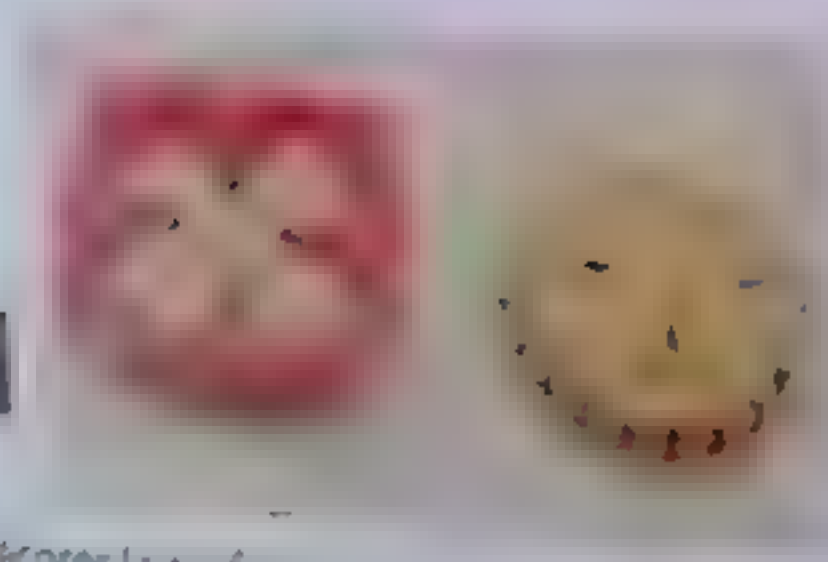
عجينة القزينة مع الملح

6



فطنني دواتر بواسطة الحار

7



Decorer la surface avec un moule en forme de fleur

زهر في السطح الحار الحار

8



9



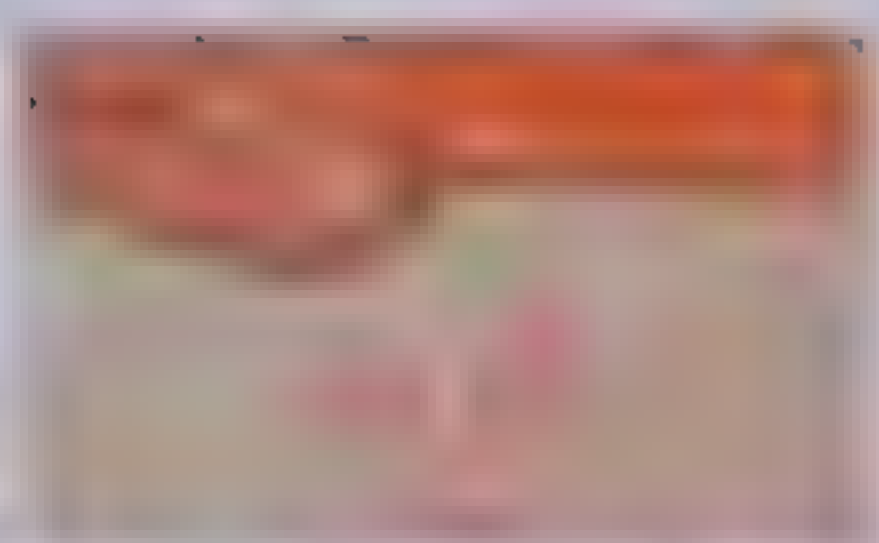
le sirop au miel puis les egoutter

10



les moules en silicone à motif

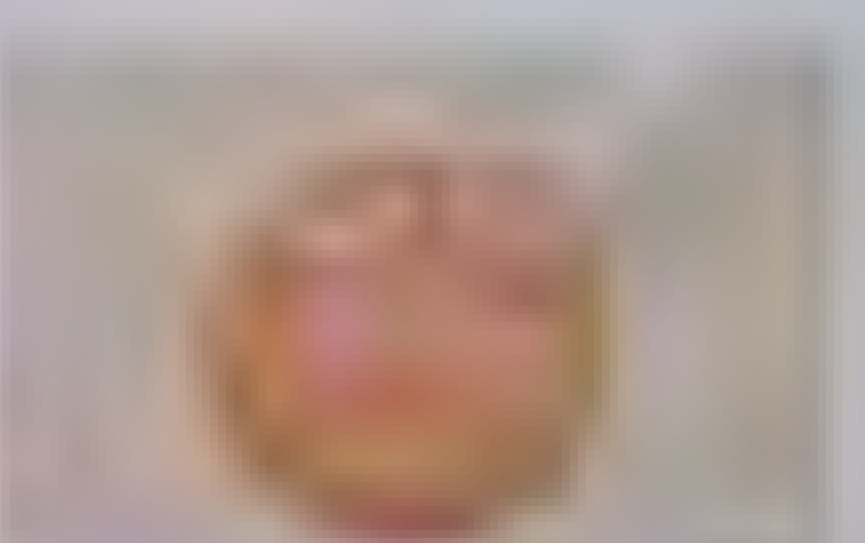
11



la rouler avec les mains avec la pâte d'amandes rose

عجنه بـر يـد و يـد بـر يـد بـر يـد

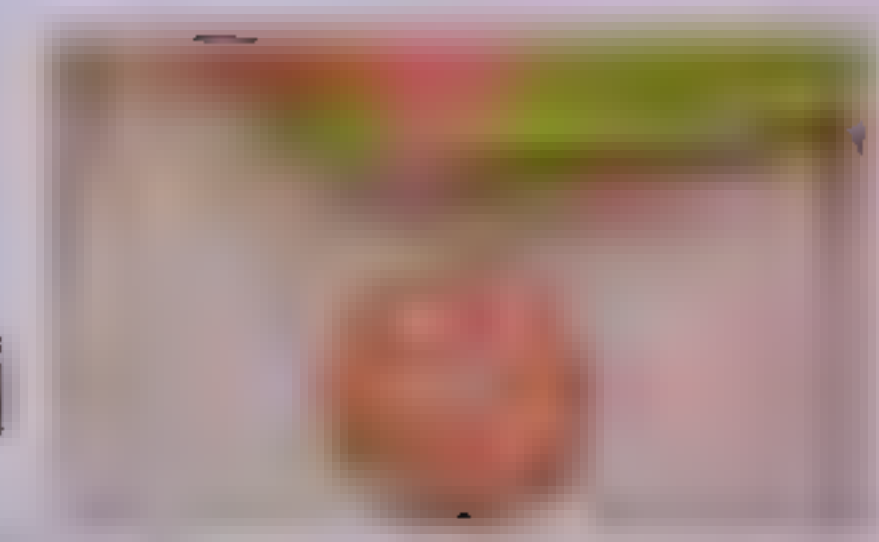
12



fixer les feuilles sur chaque piece

نسى الاوراق على كل حبه

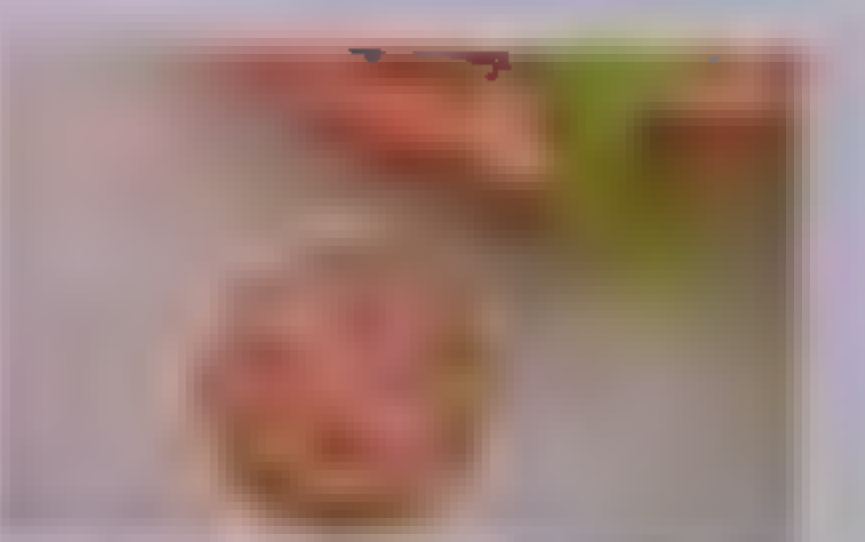
13



des fleurs avec la pâte d'amandes rose pour le decor

بواسطة مول السكرين شكل زهر بـحبه نور
سكرين اورد

14



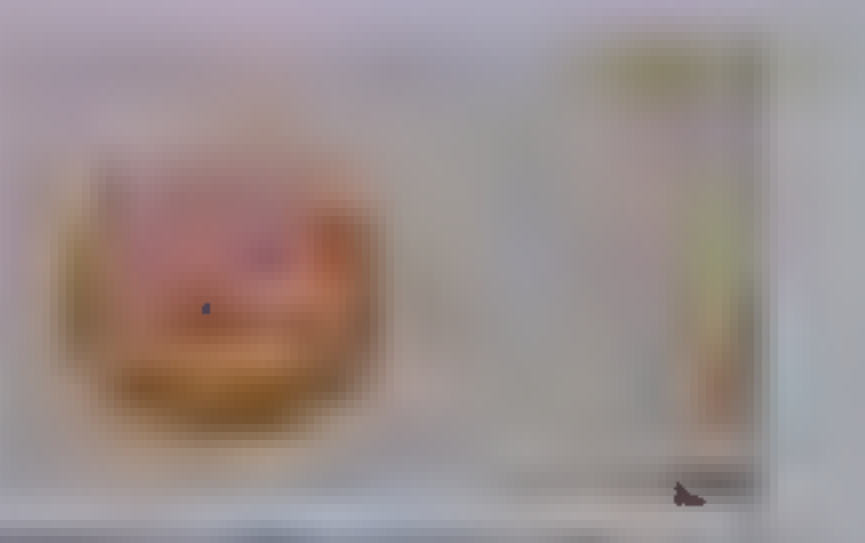
از على الاوراق من المول بـر يـد

15



نسى في وسط اسكنه

16



من المـسطـر بـالـعدس العـصـي

M'khebez en forme de cœur

مخبز على شكل قلب

La farce aux amandes : (voir page 52)

3 mesures (500 gr) d'amandes moulues

1 c. à soupe de zeste de citron

- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Glaçage : voir page 58

- Sucre glace

- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

- Colorant alimentaire mauve

La pâte d'amandes pour le décor : voir p 64

- 1 mesure de sucre glace

- 1 c. à café de vanille

- Blancs d'œufs

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- Sucre glace

La décoration :

- Pâte d'amandes industrielle

Ustensiles utilisés :

المصنع باليد : (انظر الصفحة 52)

3 مأكولات (500 جم) من اللوز المطحون

1 ملعقة كبيرة من قشر الليمون

3 إلى 4 بيضات حسب الحجم

3 إلى 4 بيضات حسب الحجم

3 إلى 4 بيضات حسب الحجم

نقش : (انظر الصفحة 58)

1 كوب سكر ناعم

2 ملعقة كبيرة ماء زهر البرتقال

صبغة طعام أرجوانية

1 كوب سكر ناعم

2 ملعقة كبيرة ماء زهر البرتقال

1 كوب سكر ناعم

مخبز لوزي : (انظر الصفحة 64)

1 كوب سكر ناعم

1 ملعقة صغيرة فانيليا

1 كوب سكر ناعم

1 كوب سكر ناعم

نقش لوزي : (انظر الصفحة 64)

1 كوب سكر ناعم

1 كوب سكر ناعم

1 كوب سكر ناعم

1 كوب سكر ناعم

1 كوب سكر ناعم

1 كوب سكر ناعم

1 كوب سكر ناعم

1 كوب سكر ناعم

1 كوب سكر ناعم

1 كوب سكر ناعم

1 كوب سكر ناعم

1 كوب سكر ناعم

1



Prendre une boule de pâte

et la façonner en cœur

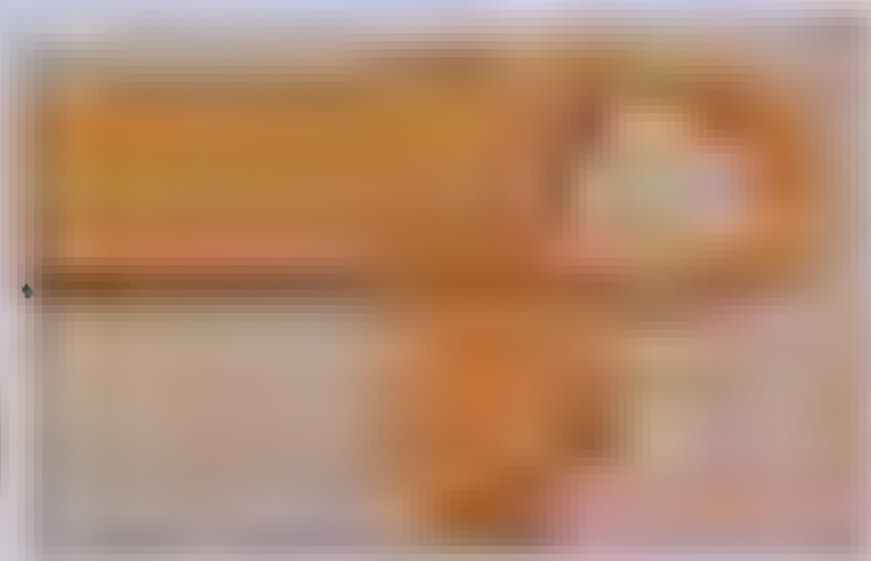
avec les doigts

2



Plonger le cœur dans la pâte rose

3



Après la cuisson tremper les cœurs

dans la pâte rose

Après la cuisson tremper les cœurs

dans la pâte rose

Hajer.com

<http://bengladaexclusive.blogspot.com>

4



Après la cuisson tremper les cœurs

dans la pâte rose

بعد الطبخ غمر القلوب في العجينة الوردية

5



بعد الطبخ غمر القلوب

6



مسحها بالقلع العائلي الصدفي

7



8





تصميم اسكان قلوبنا

10

صلى الله على سبط الحنة و ارمسى بدم حوله
باسم الله عز وجل، آمين

11

بہ اس قدر کہ لاکھوں سے لے کر سو کروڑ تک

12

مجمع التدریس الصفی

13

—

14

برای تعریف یک فضای متجه‌ای، باید یک مجموعه از بردارها را در نظر بگیریم که در آن فضای متجه‌ای قرار دارند. این بردارها باید دارای خاصیت بسته بودن باشند، یعنی هر ترکیب خطی از این بردارها نیز در آن فضای متجه‌ای قرار دارد. همچنین، این بردارها باید دارای خاصیت استقلال باشند، یعنی هیچ یک از این بردارها نمی‌تواند به صورت ترکیب خطی از سایر بردارها نوشته شود.

15

نسي الزهرة على طرف الغضب

16

اصلی مکر الخبث "نقطۃ"، و تیسری مولدہ خدائش مفسی

Tcharek aux fleurs

تشاراك الزهرة

La pate du tcharek : voir page 63

محمية تشاراك : (انظري الصفحة 63)

La farce du tcharek : voir page 63

حشو التشاراك : (انظري الصفحة 63)

Glacage : voir page 63

نقشة : (انظري الصفحة 63)

- Jus d'un citron

- عصيرا ليمون

La pate d'amandes pour le decor : voir p.64

محمية لوز اندكورا : (انظري الصفحة 64)

1- كيلة لوز مرحي رقيق

1- كيلة سكر ناعم

1- ملعقة صغيرة فانيليا

الوان

- ملون عدائي وردي

Le glacage du decor : voir page 64,

طلاء الديكور : (انظري الصفحة 64)

1- سكر سحر

الوان

La decoration :

الوان

Ustensiles utilises :

ادوات استعماله :

الوان

مستعمله

الوان

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1

2

اسفنى معده الشراوات بسطر
ب لسم

3

4

Pouler la pâte sur la farce
دمى المعده على الحشوة

5

6

انمرصى صباراً رطوبه

اعطيه شكل هروش

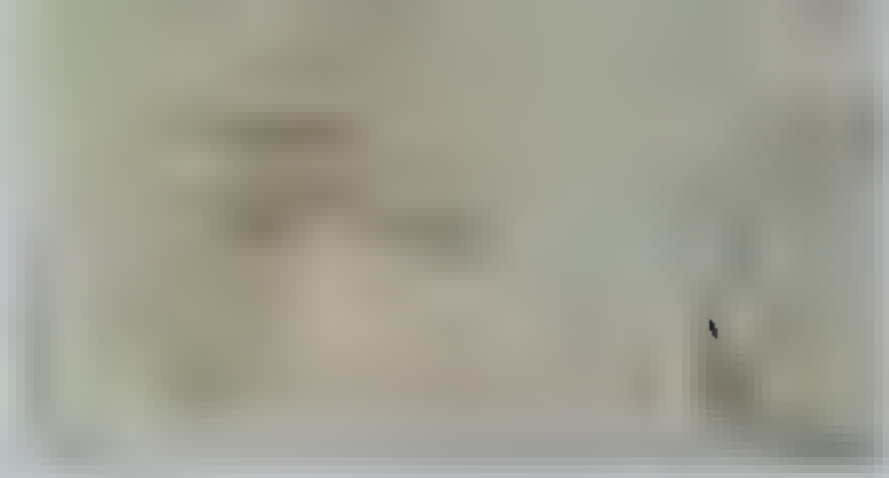
7

8

Donner la forme d'un

تم اعطيه شكل سرات

9



nacre sur toute la surface

أبركته بصف لم يري الخياخ العدا من الصدق
على كل السطح

10



من الخلو مطلاء الدكور

11



La face de la coquille est lisse et brillante

والسطح من الخلو مطلاء الدكور
والسطح من الخلو مطلاء الدكور

12



Le couper de fines bandellettes de 1 cm de largeur

بعض شرائط رفعة عرض 1

13



14



من بعض النحبة بعض ثلاث أرهاار صغيرة

15



16



<http://benglidaexclusive.blogspot.com>

القلوب المزينة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 1 c. à soupe de zeste de citron

- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Glaçage : voir page 58

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 6

- Jus d'un citron

- Sucre gla.

- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

- Colorant alimentaire rose

La pâte d'amandes pour le décor voir p 64

- 1 mesure d'amandes mondées fin

Le glaçage du décor voir page 64

- 1 blanc d'œuf

- Sucre glace

La décoration :

Ustensiles utilisés :

الحشو باللوز : (انظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي

- 1 كيله عسر ملووة (300 غ) سكر مسحوق

- 1 ملعقة كبيرة فستور اللصون

- ½ ملعقة كبيرة فاسليا

- 3 إلى 4 بص حسب الحجم

الطلاء : (انظري الصفحة 58)

- 1 كاس شاريات (¼ لتر) انظري الصفحة 61

- 1 باصر بص

- نصف لتر

- سكر ناعم

- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر

- ملون عدائي وردي

عجينة لوز الديكور : (انظري الصفحة 64)

- 1 كيله لوز مرحي رقيق

- 1 كيله سكر ناعم

- 1 ملعقة صغيرة فاسليا

- 1 بص

- ملون عدائي وردي

طلاء الديكور : (انظري الصفحة 64)

- 1 باصر بص

- سكر ناعم

التزيين :

- لماع غذائي صدهي

- عجينة لوز اصطناعية بيضاء

الأدوات المستعملة :

- مول السليكون مشكل

- مول القلب

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



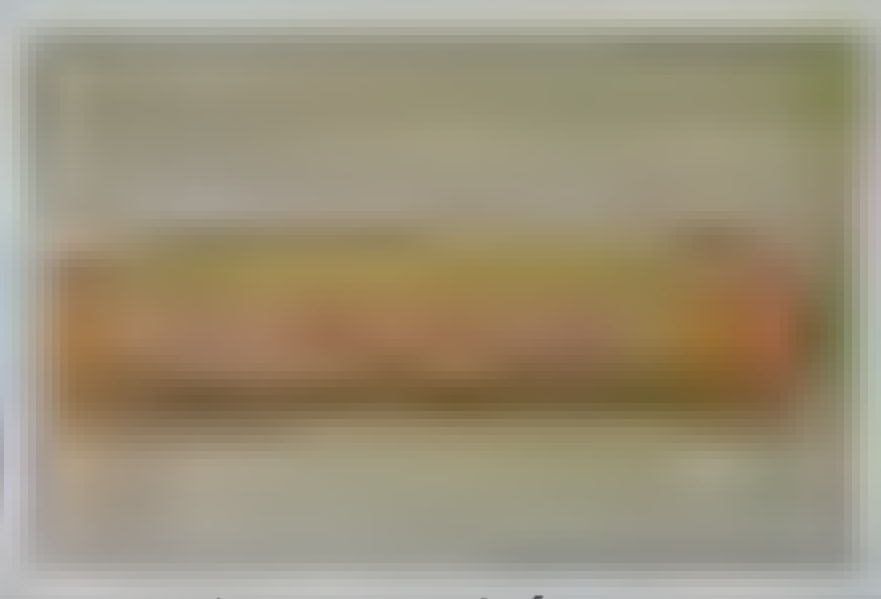
1



Preparer la farce aux amandes, le glaçage, la pate d'amandes pour le decor et le glaçage du decor

معدني حبه اللوز ، الغلا ، عجينه لوز ، التذكور و خلا

2



l'roller un boudin avec la farce aux amandes

شكلي حبوبنر معدني اللوز

3



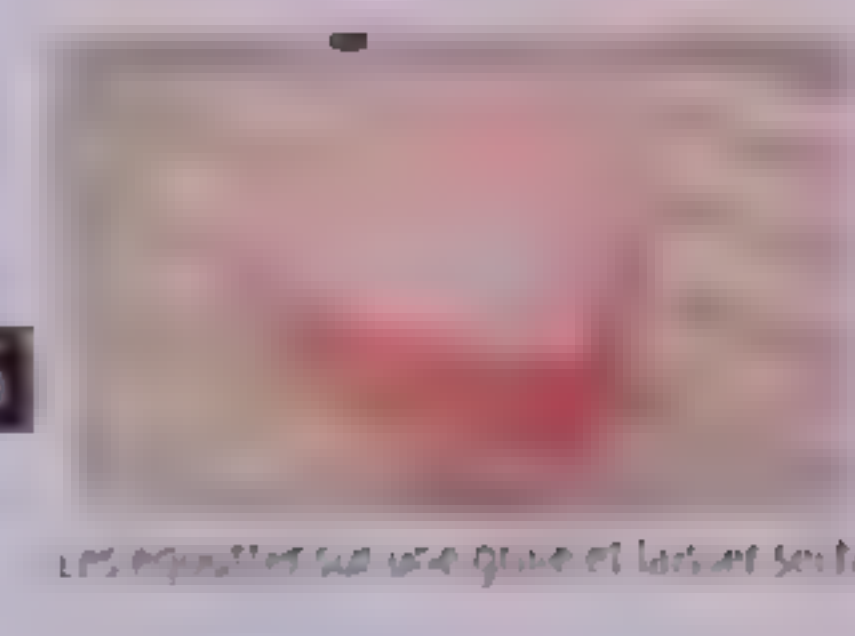
4



Après la cuisson tremper les coeurs dans le glaçage

بعد اقفى اقفى القلوب في الغلا

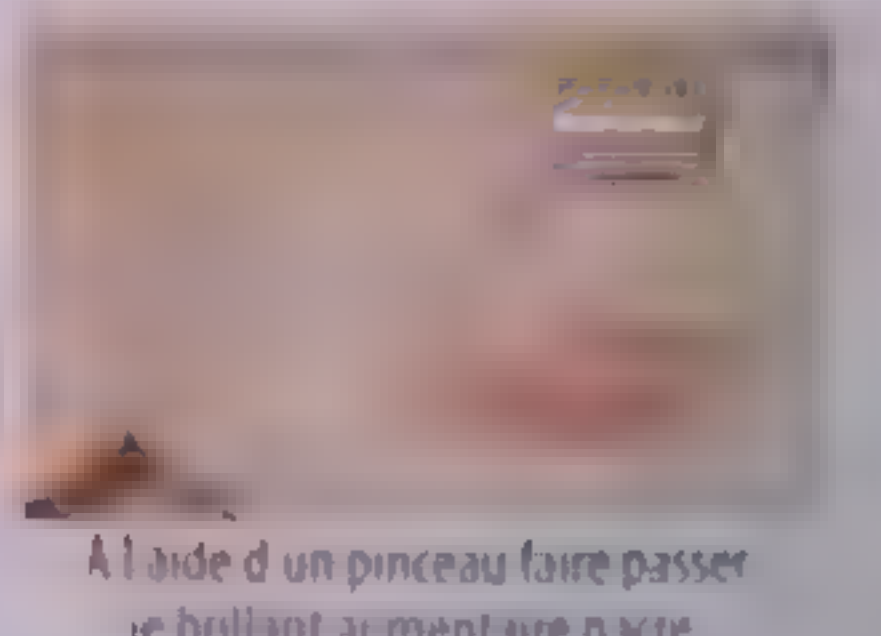
5



Les coeurs sont sur une grille et laissent secher

القلوب على حبيب و اتركها تجف

6



A l'aide d'un pinceau faire passer le brillant argentaire nacre

بر مسحه ريشة مروري الغبار الفضي الفضي

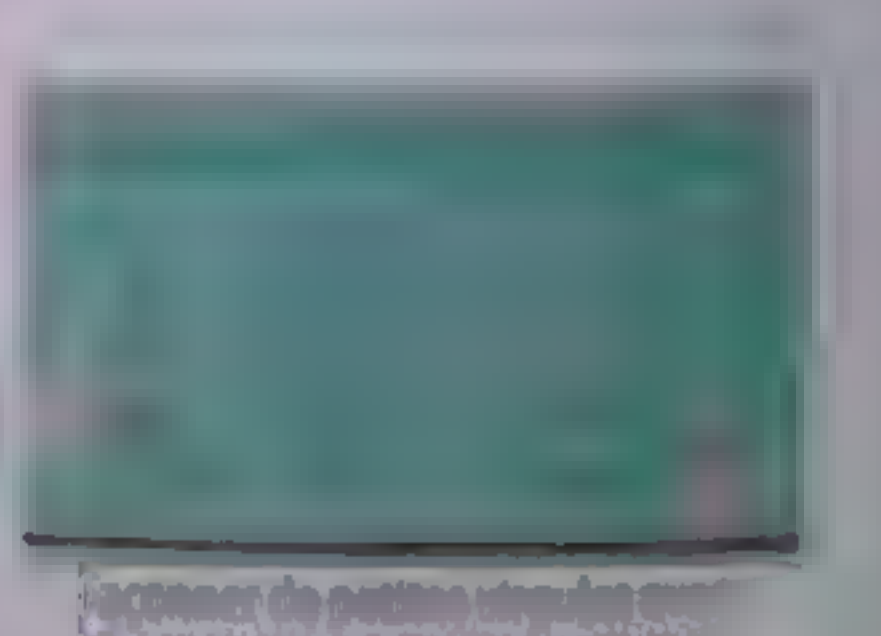
7



Essuyer le moule en silicone en forme de lame avec le brillant alimentaire nacre

امسحي قوالب السيلكون على شكل قلوب مع
الغبار الفضي الفضي

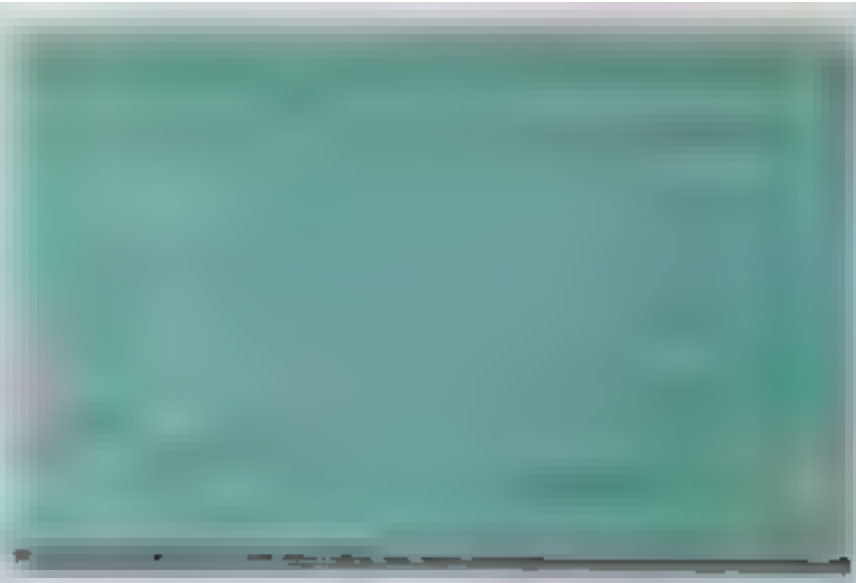
8



l'roller de petites boudins avec

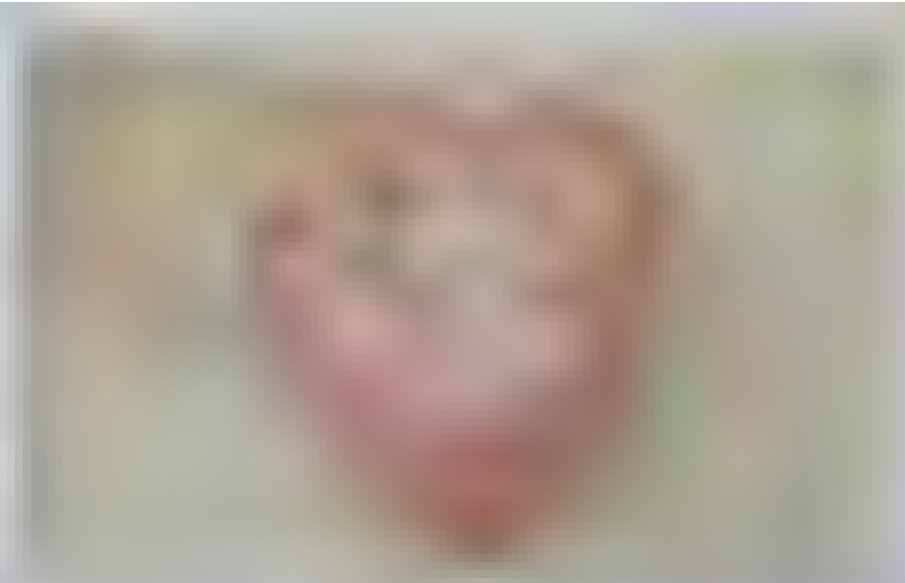
شكلي قلوب صغيره معدني اللوز الاصطناعي

9



أبرعها من الخبز برفق

10



نفسها على القلوب.

11



فاصل في شكله من خبز برفق
منه من الخبز برفق

منه من الخبز برفق
منه من الخبز برفق

12



فاصل في شكله من خبز برفق
منه من الخبز برفق

منه من الخبز برفق
منه من الخبز برفق

Hadija Tazout

13



منه من الخبز برفق
منه من الخبز برفق

14



منه من الخبز برفق
منه من الخبز برفق

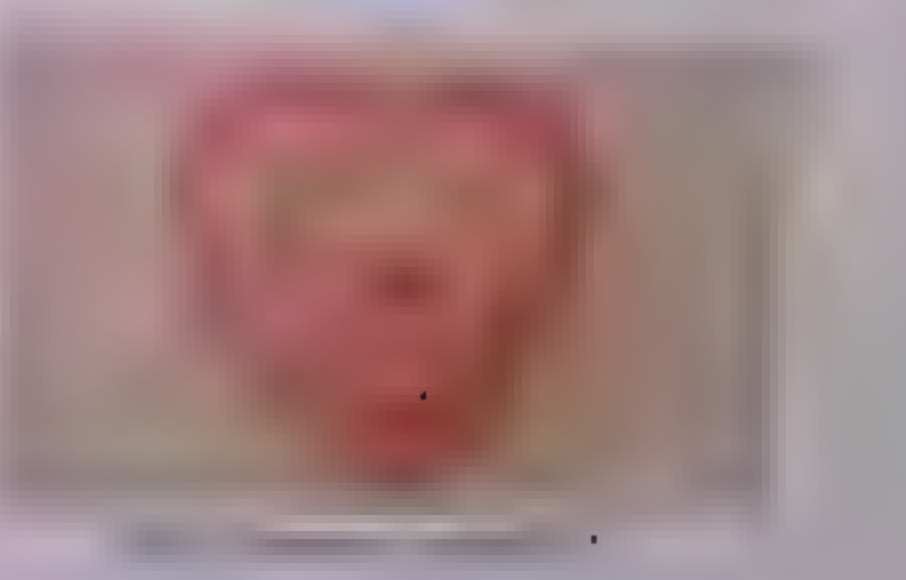
15



منه من الخبز برفق
منه من الخبز برفق

منه من الخبز برفق
منه من الخبز برفق

16



منه من الخبز برفق
منه من الخبز برفق

Kiikaàte du girofle

كعيكعات القرنفلة

La farce aux amandes : voir page 60

الحشو : (انظر الصفحة 60)

La pâte d'amande : voir page 61

عجينة سم : (انظر الصفحة 61)

- 1 verre à thé de sirop (revenir à la page 61)
- 50 gr de margarine fondue et refroidie
- Eau de fleurs d'orange pour ramasser la pâte

عجينة سم : (انظر الصفحة 64)

La pâte d'amande pour le décor : voir p 61

- 1 mesure d'amandes moules fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c à c½ de vanille

Le glazage du décor : voir page 64

صباغ "الديكور" : (انظر الصفحة 64)

Sirop au miel : voir page 61

السكريل : (انظر الصفحة 61)

La décoration :

الديكور :

Ustensiles utilisés :

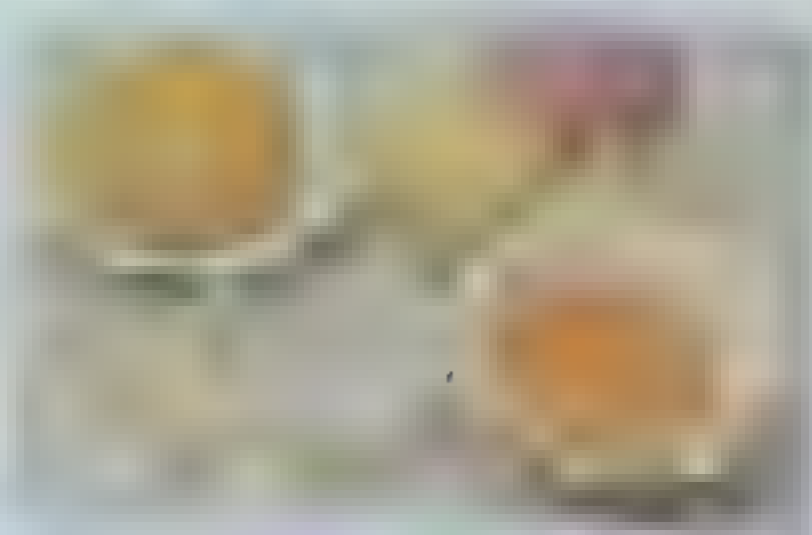
الأدوات المستخدمة :

مدونة كتب الطبخ

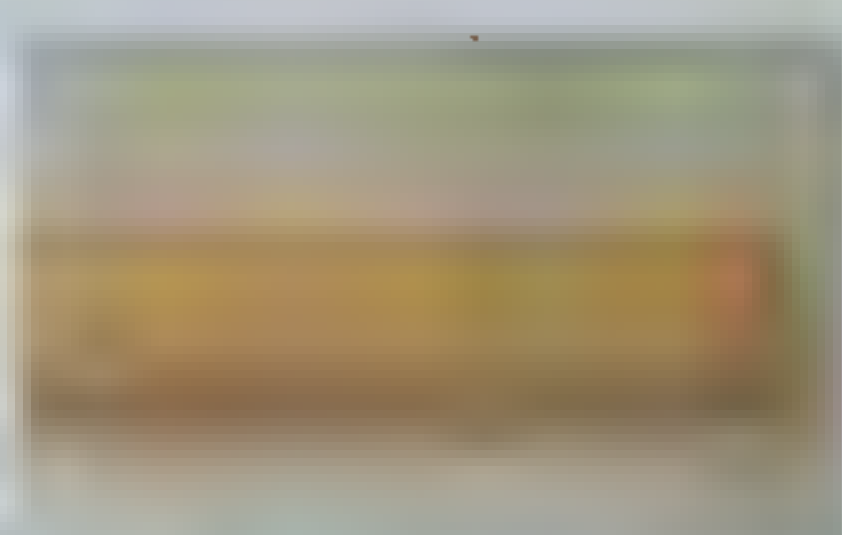
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout





نه سبزی و سبزی



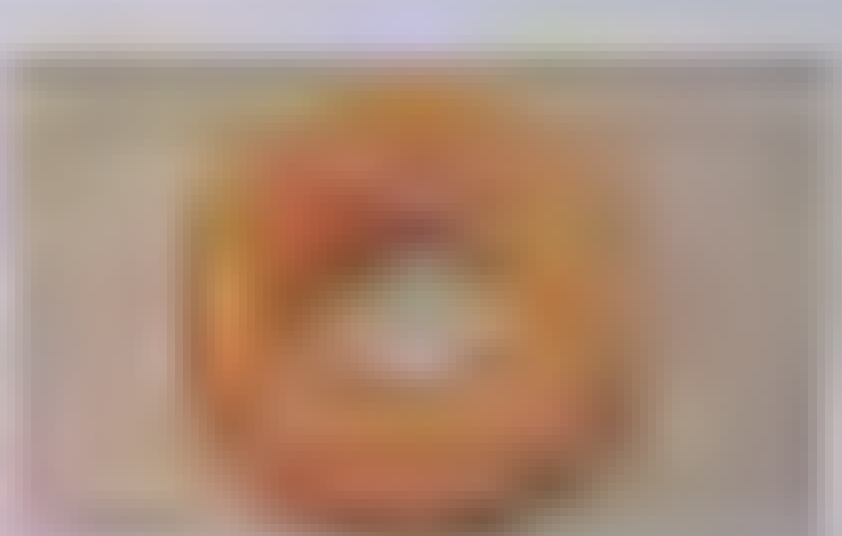
3



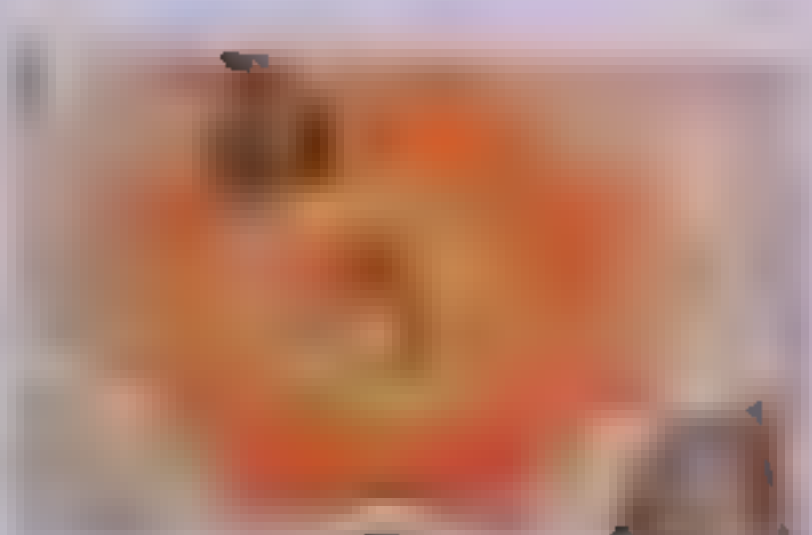
La coupe des oranges pour les oranges en formes de

سبزی که در نه سبزی و سبزی

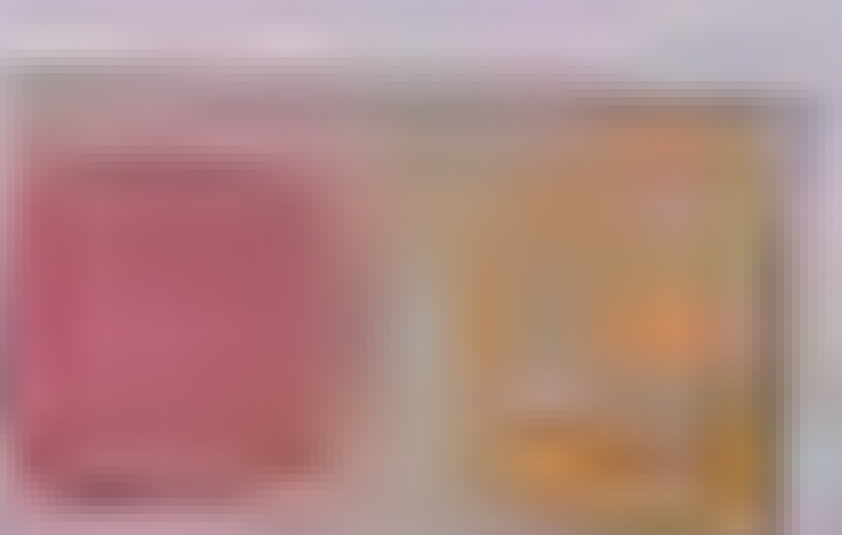
4



5



6



decouper des ronds à l'aide d'un

و قطعی دایره براسفحه افول

7

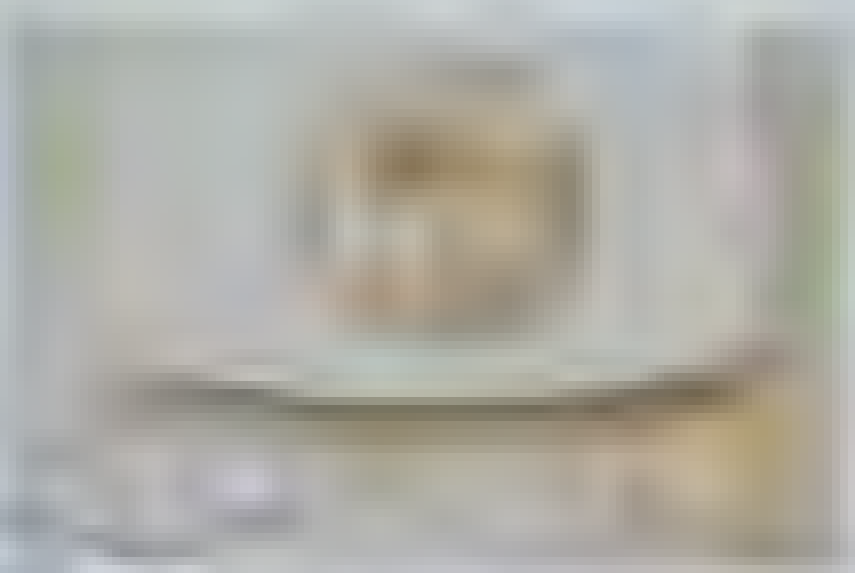


8



http://benghidaexclusive.blogspot.com

9



العملة المعدنية

والعملية تتمثل في عمل هذه النسخة

10



alimentaire naitre sur la surface puis decouper des fonds avec un emporte piece

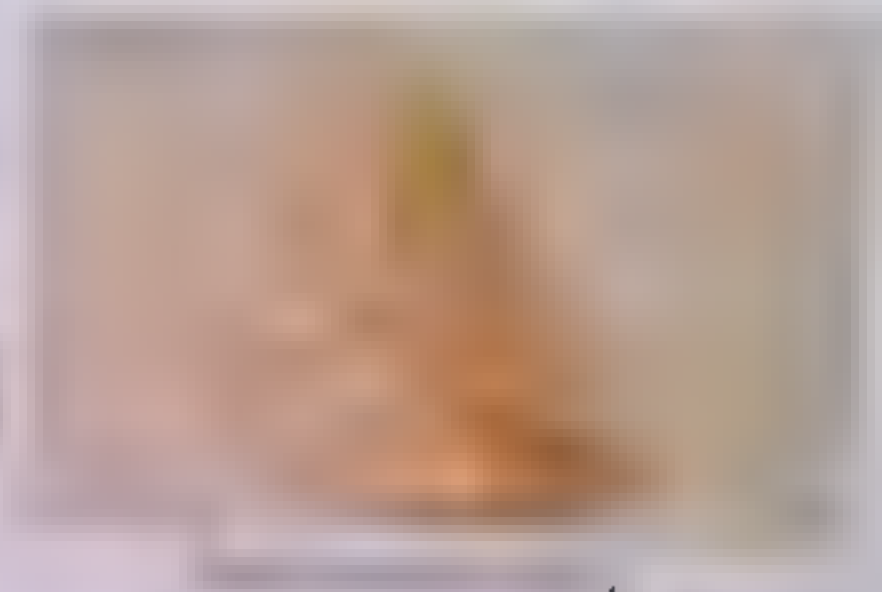
الشيء الذي يتم عمله - كما ذكرنا - هو في الواقع العمل على النسخة على النسخة - بمعنى ذلك هو بواسطة النسخة

11



العملة المعدنية

12



العملة المعدنية

العملية تتمثل في عمل هذه النسخة

13



العملة المعدنية

14



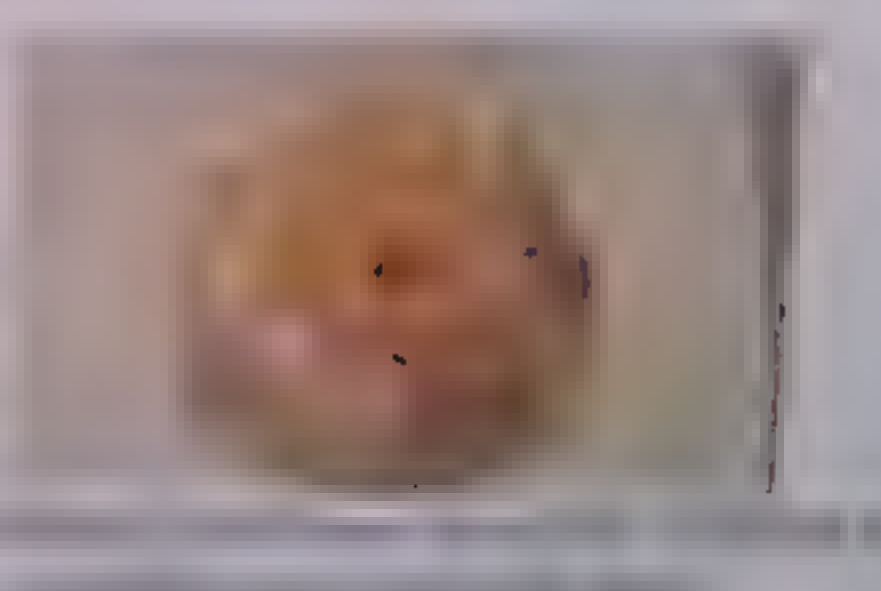
العملة المعدنية

15



العملة المعدنية

16



العملة المعدنية

M'khebez de la mariée

مخبز العروسة

La farce aux amandes (voir page 57)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues

- 1 c. à soupe de zeste de citron

- 1/2 c. à soupe de vanille

- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Glacage : (voir page 58)

1 blanc d'œuf

- Jus d'un citron

- Sucre glace

- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

La garniture aux amandes (voir page 64)

1 mesure d'amandes moulues fin

Le glaçage dur (voir page 64)

- Sucre glace

La décoration

La garniture aux amandes

الحشو باللوز : (انظر الصفحة 57)

3 مئزر (500 غرام) لوز مطحون

1 ملعقة كبيرة زعتر ليمون

1/2 ملعقة كبيرة فانيليا

3 الى 4 بيضات حسب الحجم

الغليز : (انظر الصفحة 58)

1 بيض ابيض

1 ملعقة كبيرة عصير ليمون

سكر ناعم

2 ملعقة كبيرة ماء زهر البرتقال

الزينة

الحشو باللوز : (انظر الصفحة 64)

1 مئزر لوز مطحون

1 ملعقة كبيرة زعتر ليمون

1/2 ملعقة كبيرة فانيليا

3 الى 4 بيضات حسب الحجم

الغليز : (انظر الصفحة 64)

1 بيض ابيض

1 ملعقة كبيرة عصير ليمون

سكر ناعم

2 ملعقة كبيرة ماء زهر البرتقال

الزينة

الحشو باللوز : (انظر الصفحة 64)

1 مئزر لوز مطحون

1 ملعقة كبيرة زعتر ليمون

1/2 ملعقة كبيرة فانيليا

3 الى 4 بيضات حسب الحجم

الغليز : (انظر الصفحة 64)

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



d'amandes pour le decor et le glaçage du decor

معدنی جنو الو ، القه ... عجمه شور اندکوه
و عه اندک

2



شکلی هرروش داختر

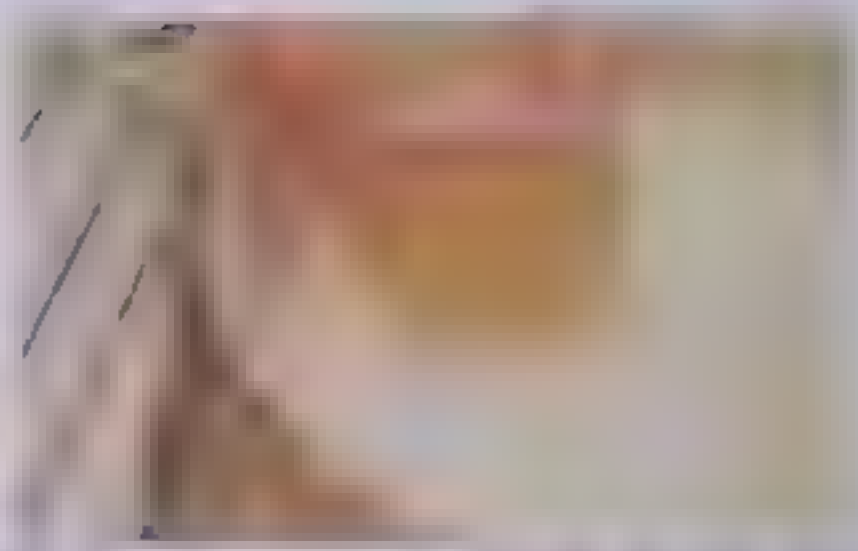
3



des mendi

http://bengludaexclusive.blogspot.com

4



...

5



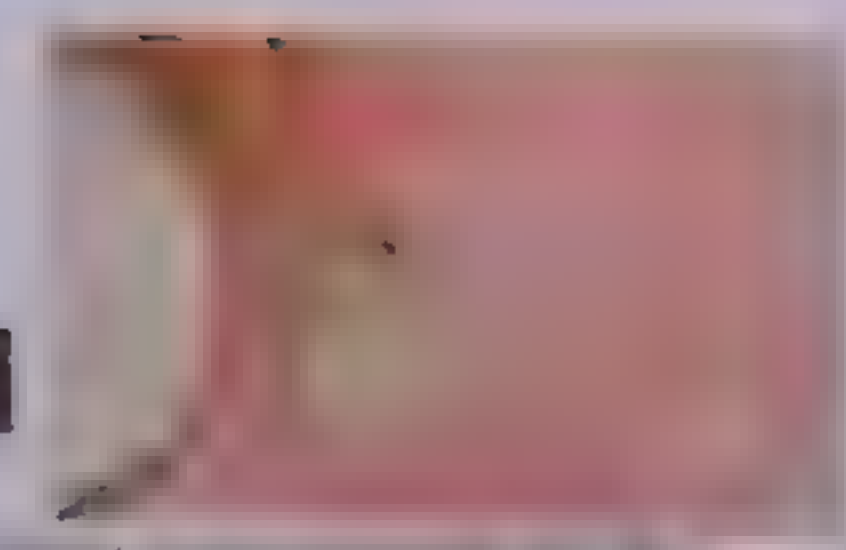
مظربه عني صند و مرکب علف

6



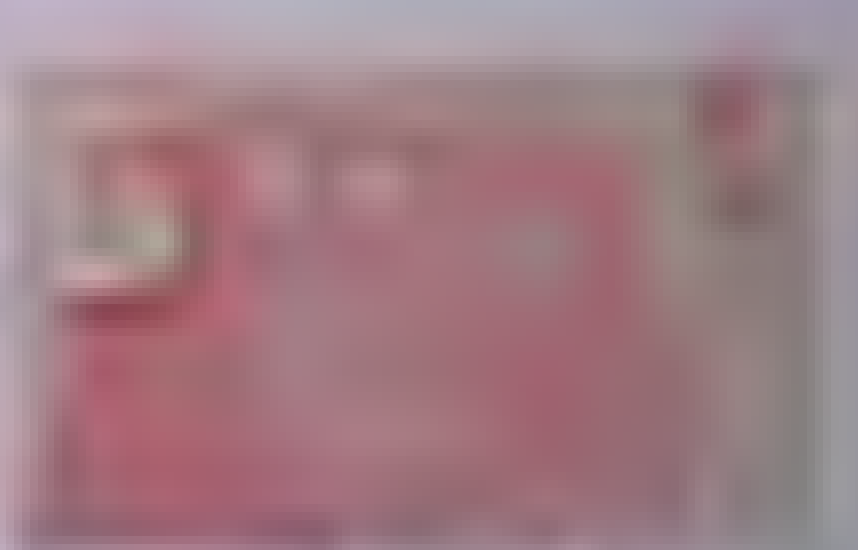
...

7



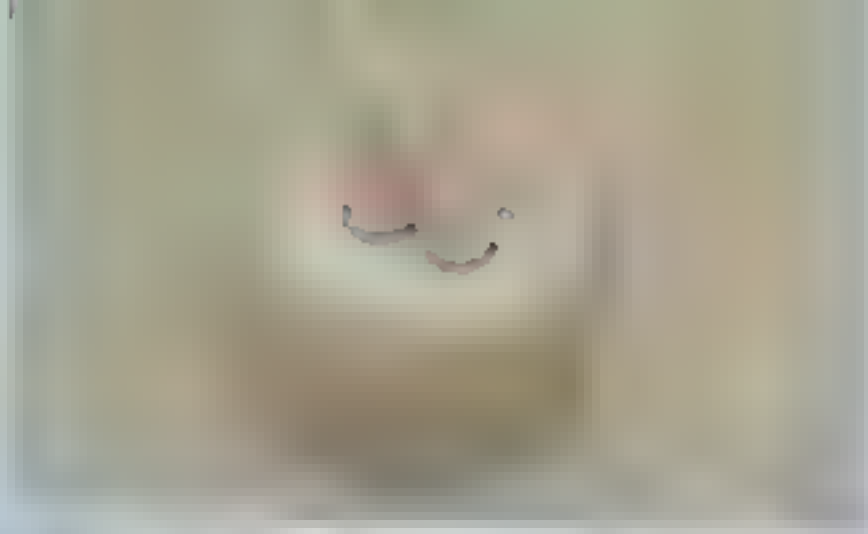
...

8



...

9



avec la roulette.

10



à l'aide d'une poche à douille

11



poser le ruban sur le glacage et l'entourer
d'un ruban de couleur

نسي الحزمة على "الخلاء" و حولها نسي حبل خفيف

12



Dessiner des demi-cercles sur le ruban
avec le glaçage du décor

بواسطة "خلاء" المذكور شكل نصف دوائر على الحزمة

Illegible Tuto

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

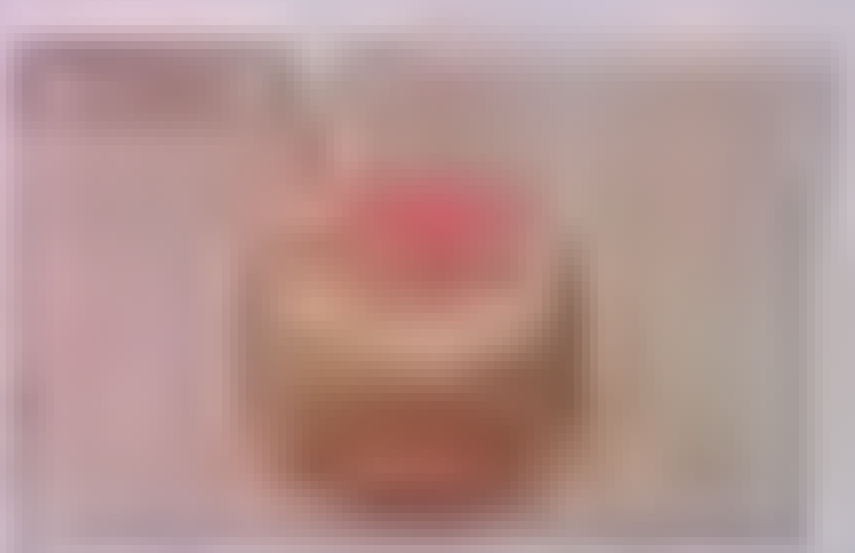
13



Avec la même poche à douille réaliser des pointillés

بمسير الذكور الحواشي شكل نقاط

14



avec la même poche à douille réaliser des pointillés

بمسير الذكور الحواشي شكل نقاط

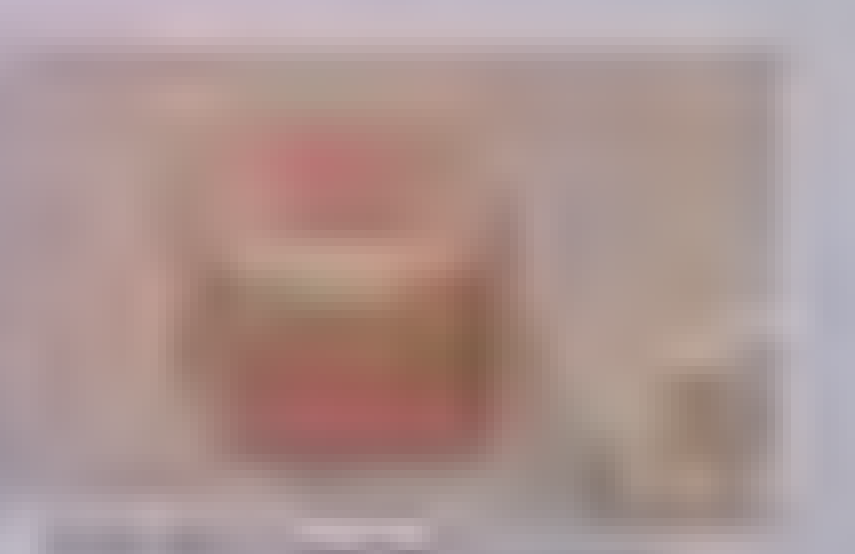
15



avec la même poche à douille réaliser des pointillés

بمسير الذكور الحواشي شكل نقاط

16



avec la même poche à douille réaliser des pointillés

نسي حولها الحواشي العكس

Couronnes de l'arum

مسيوسات الترياق الابيض

La pate du t. harck (voir page 63)

محممة المسبارك : (انظر الصفحة 63)

• Eau de fleurs d'oranger + eau

La farine du t. harck (voir page 63)

حسبو المسبارك : (انظر الصفحة 63)

- 3 mesures (250 gr) d'amandes moulues

- 1 mesure (150 gr) de sucre cristallin

- 1/2 c. à café de cannelle

- Eau de fleurs d'oranger

Coriandre (voir page 63)

شدة : (انظر الصفحة 63)

Jus d'orange

- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

- Colorant alimentaire jaune

Le dosage du sucre (voir page 64)

شدة السكر : (انظر الصفحة 64)

La décoration

Brillant à

Utiliser les ustensiles :

أداة : مسبارك :

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

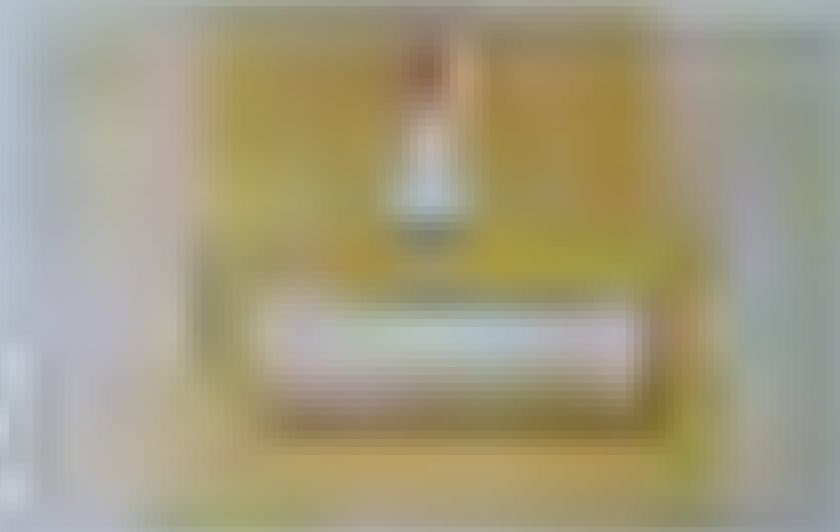
Hadjer Tazrout



1



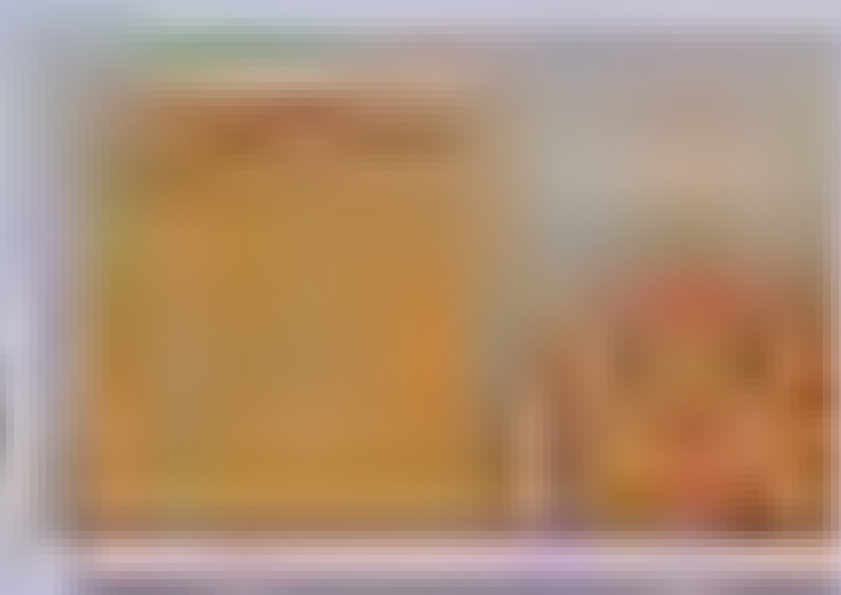
2



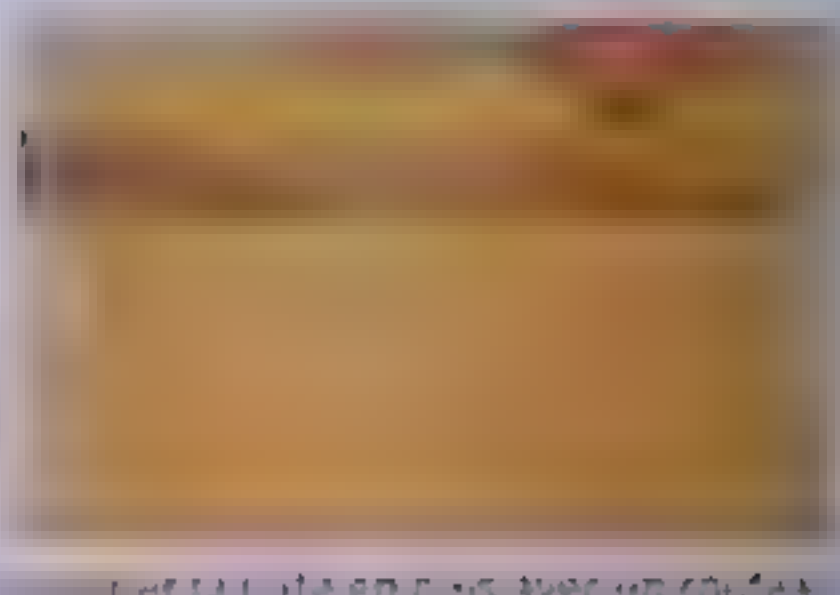
Insérer la pâte du tronc à une épaisseur de 2 mm
et découper une banderole avec un rouleau.

تسطيح عجينة الشراك

3



4



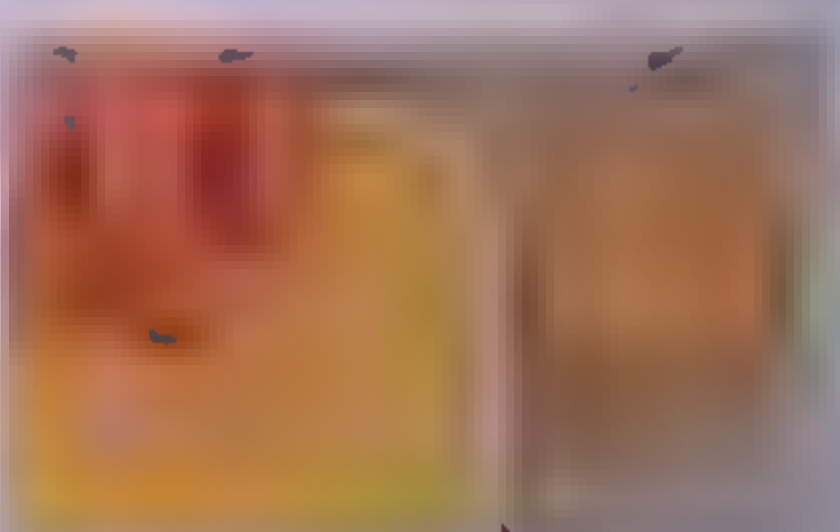
Presser la pâte en cercle avec un rouleau.

تسطيح عجينة الشراك

5



6

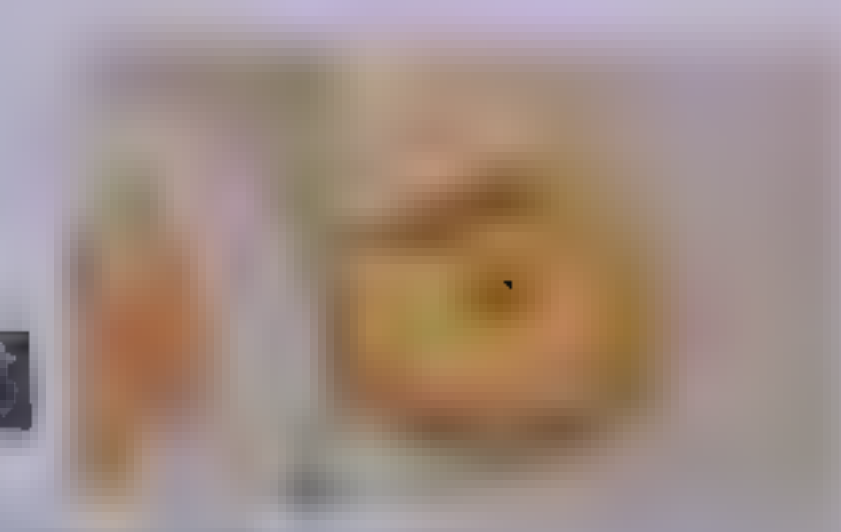


Le glaçage jaune puis égoutter sur une grille.

بعد الطبخ انقلش المسومات في الخلابة

في صينية حتى يجف

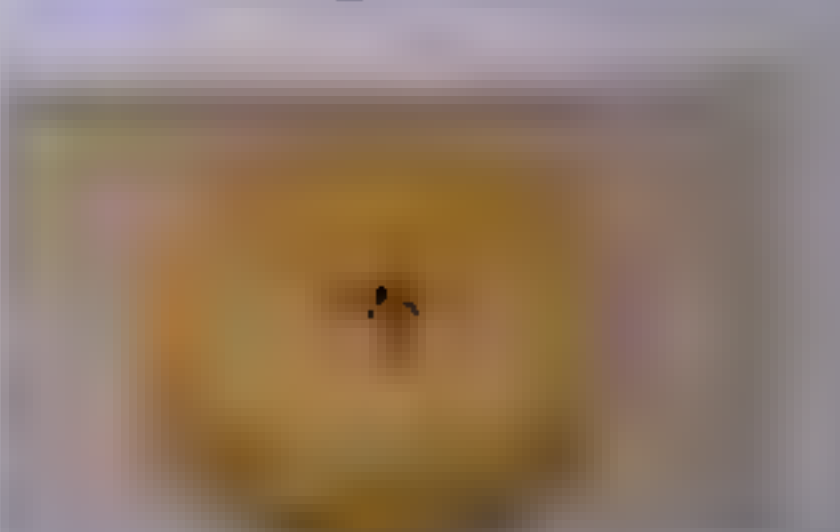
7



Leser sécher puis enduire le glaçage de brillant.

تركيب الحف نه اصبحي الخلابة باللمعة حتى يجف

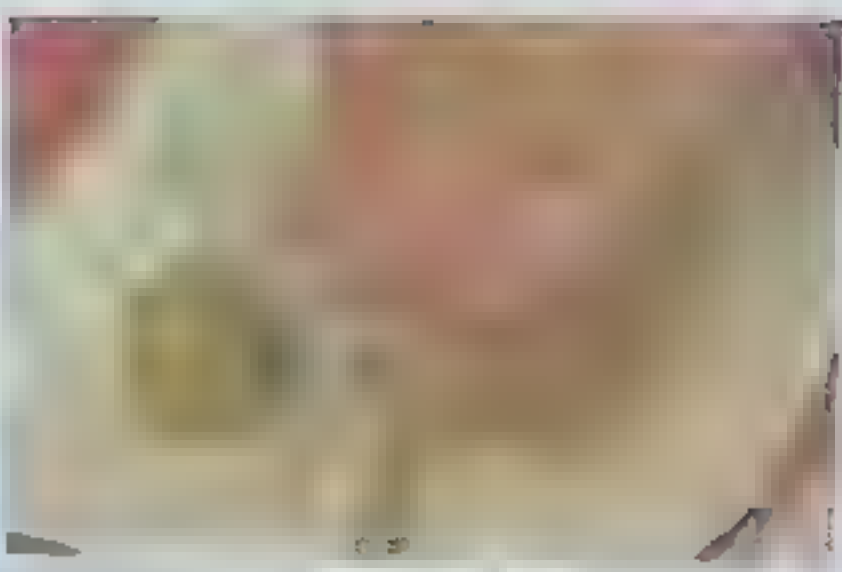
8



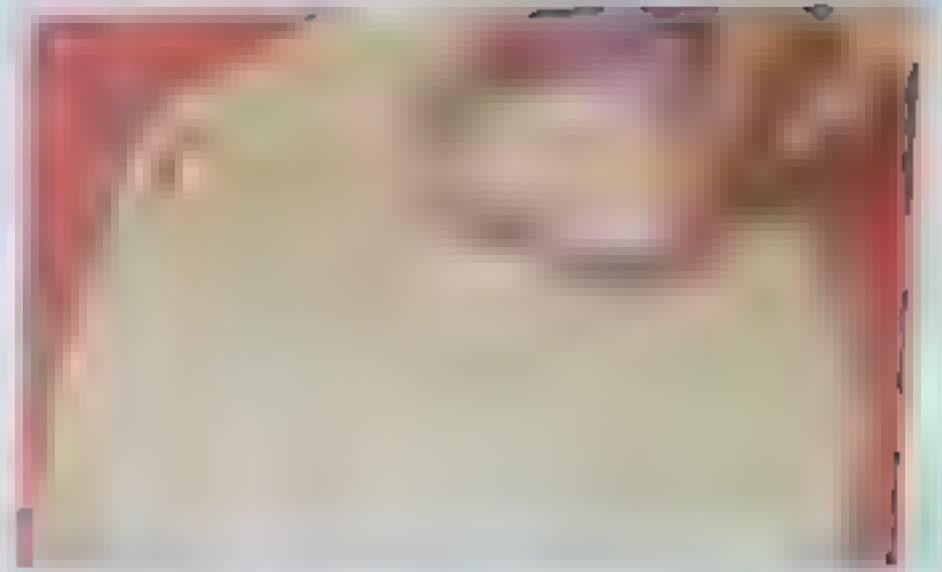
Ornementer les couronne avec le glaçage
décor et réaliser des pointes.

تسوية به خلابة الحف به لم يكونه شكله نقاط

9



10



أستطع عصبه اللور الأصطف عده السماء و مري النصار
العد من الصد من على السطح له فطمر فطون

11



12



Donner au cœur la forme d'une fleur
بواسطة إبرة الخوص ماثورة على شكل لمود إبحر
عقب شكل زده

13

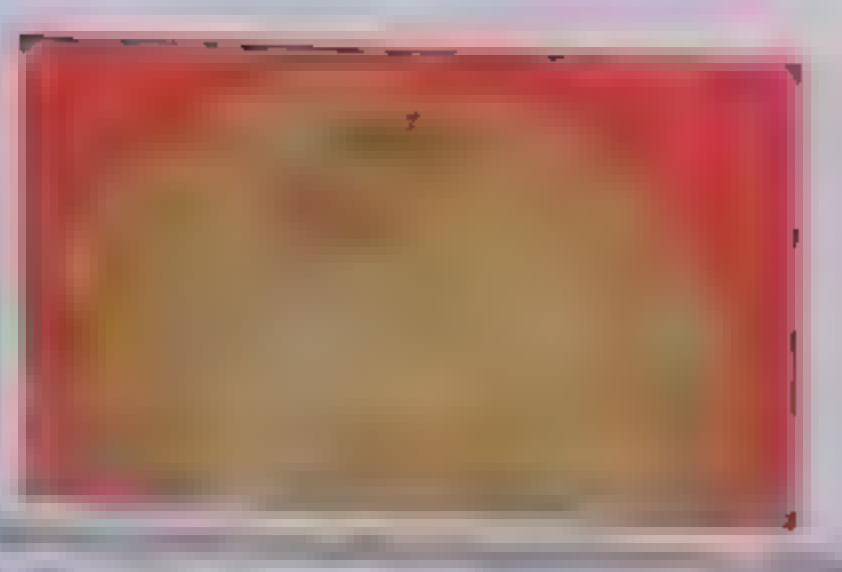


14



et pincer le dessous

15



16



fixer la feuille sur la couronne puis fixer dessus l'arum

نسي الورقة على المسوسة ثم نسي فوقها السرو

Iladjer Tazrouit

<http://bengladaexclusive.blogspot.com>

Le papillon

الفراشة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

La pâte à tarte : (voir page 60)

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure d'eau + 1 œuf + 1 mesure de margarine
- 1 c. à soupe de sucre + 1 verre + 1 verre d'eau de fleurs d'orange + 1 verre d'eau
- (voir page 60)

La pâte à tarte : (voir page 60)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à soupe de vanille
- Blancs d'œuf

Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

Décoration :

Les ustensiles utilisés :

مستودع : (انظر الصفحة 59)

- 3 مأكولات (500 جم) من اللوز المطحون
- 1 ملعقة كبيرة من قشر الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة من الفانيليا
- 3 إلى 4 بيضات حسب الحجم

مستودع التارت : (انظر الصفحة 60)

- 3 مأكولات من الدقيق (300 جم)
- 1 مأكولة من الماء + 1 بيضة + 1 مأكولة من الزبدة
- 1 ملعقة كبيرة من السكر + 1 كوب + 1 كوب من ماء الزهر + 1 كوب من الماء
- (انظر الصفحة 60)

مستودع التارت : (انظر الصفحة 60)

- 1 مأكولة من اللوز المطحون ناعم
- 1 مأكولة من السكر المطحون
- 1 ملعقة كبيرة من الفانيليا
- بياض البيض

المستودع : (انظر الصفحة 61)

- 1 مأكولة من العسل الصناعي
- 1 مأكولة من الشراب

الزينة :

الأدوات المستخدمة :

الأدوات المستخدمة :

الأدوات المستخدمة :

الأدوات المستخدمة :

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



10



Preparer la farce aux amandes, la pate à la farine,
la pate d'amandes pour le decor et le sirup au miel

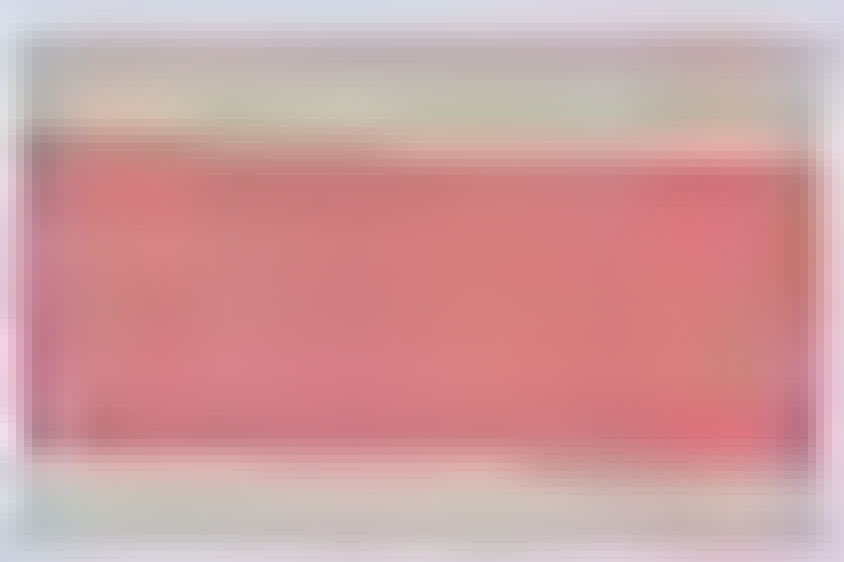
حضرى حيو اى . عى عى عى عى عى عى
عى عى عى عى عى عى عى

11



Preparer la farce aux amandes, la pate à la farine,
la pate d'amandes pour le decor et le sirup au miel

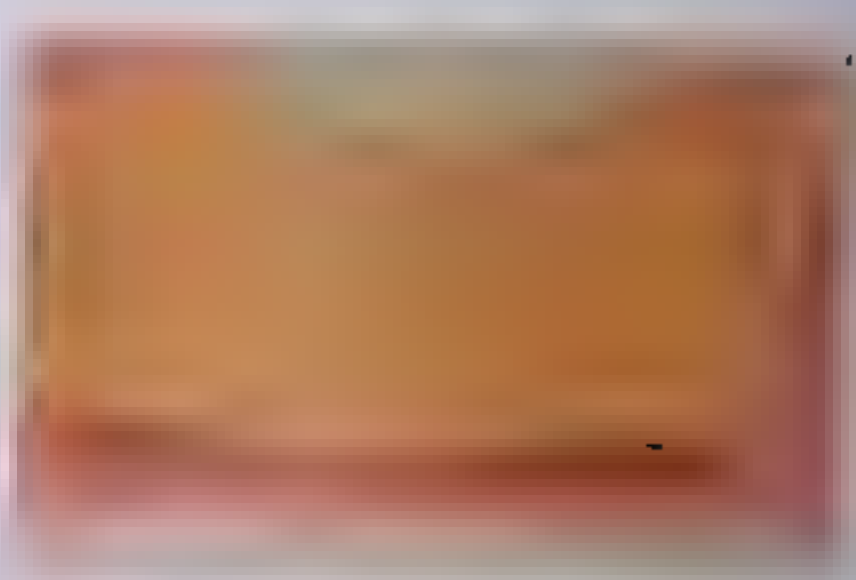
12



Preparer la farce aux amandes, la pate à la farine,
la pate d'amandes pour le decor et le sirup au miel

حضرى حيو اى . عى عى عى عى عى عى
عى عى عى عى عى عى عى

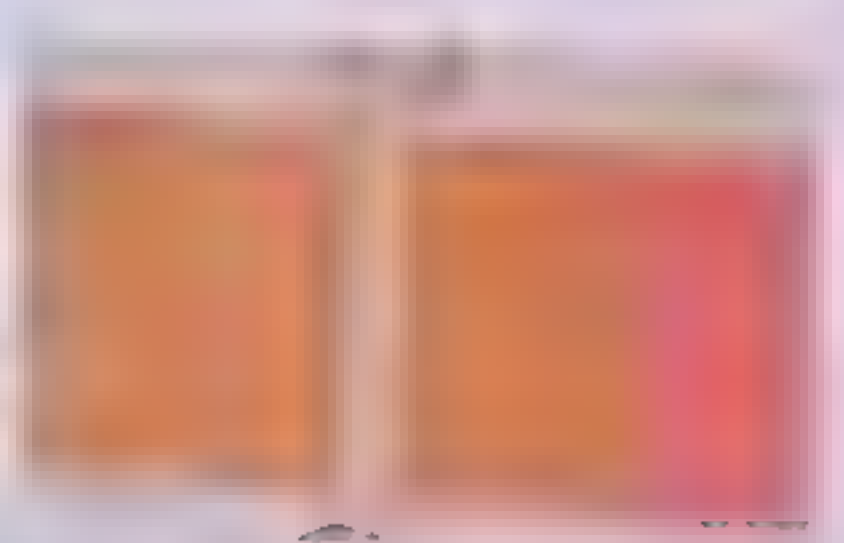
13



Preparer la farce aux amandes, la pate à la farine,
la pate d'amandes pour le decor et le sirup au miel

حضرى حيو اى . عى عى عى عى عى عى
عى عى عى عى عى عى عى

14



Preparer la farce aux amandes, la pate à la farine,
la pate d'amandes pour le decor et le sirup au miel

حضرى حيو اى . عى عى عى عى عى عى
عى عى عى عى عى عى عى

15



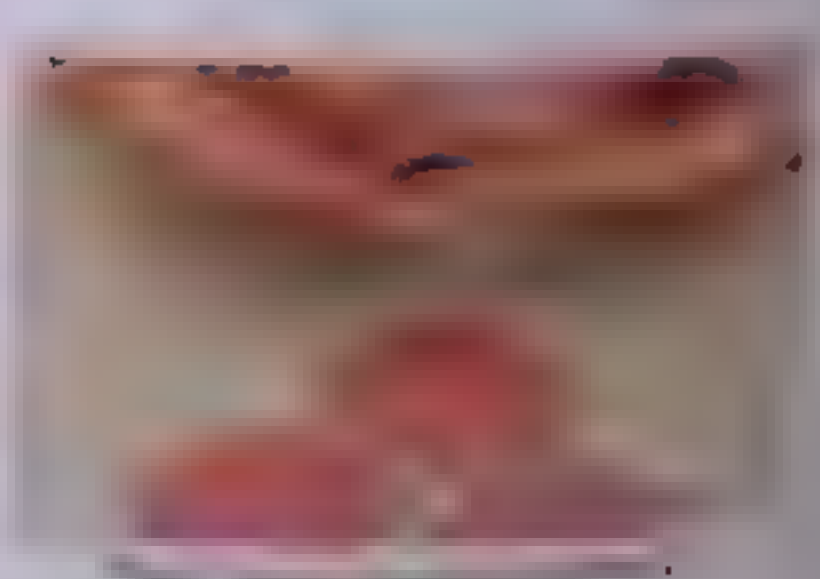
Preparer la farce aux amandes, la pate à la farine,
la pate d'amandes pour le decor et le sirup au miel

حضرى حيو اى . عى عى عى عى عى عى
عى عى عى عى عى عى عى

16



17



Hadjer Tazrouit

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

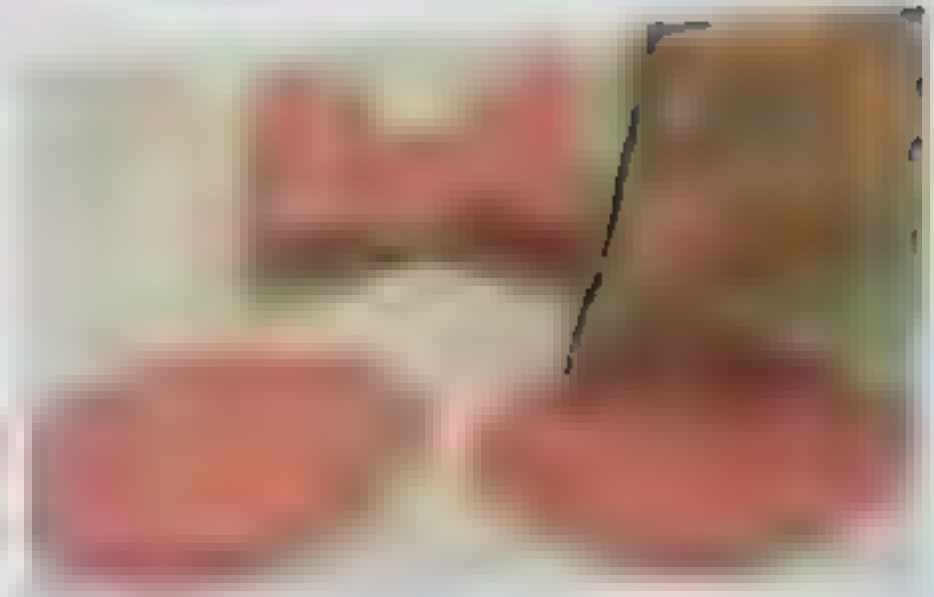
9



Coller deux ensemble avec le bout d'un

صبر على الحصة

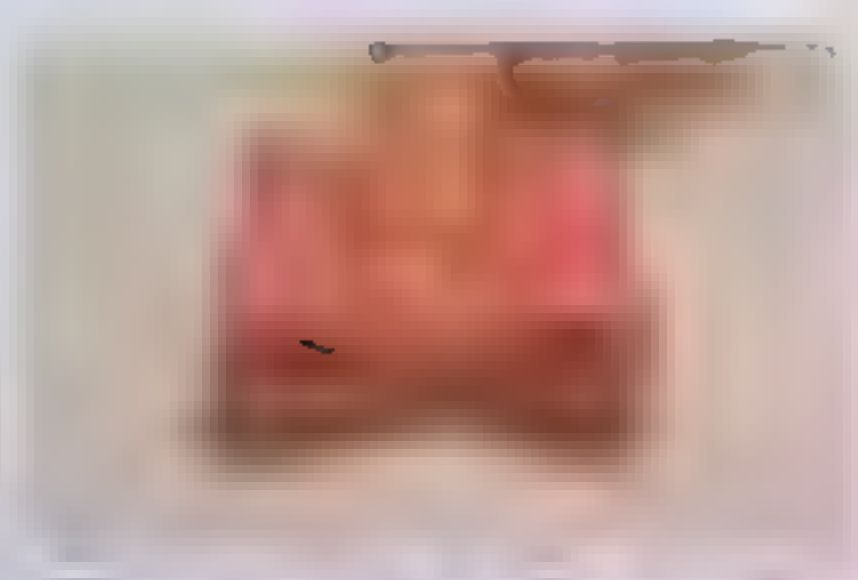
10



Déplier des stries sur les losanges restantes

عنى حصة على الحصة

11



Presser les deux ensemble

صبر على الحصة

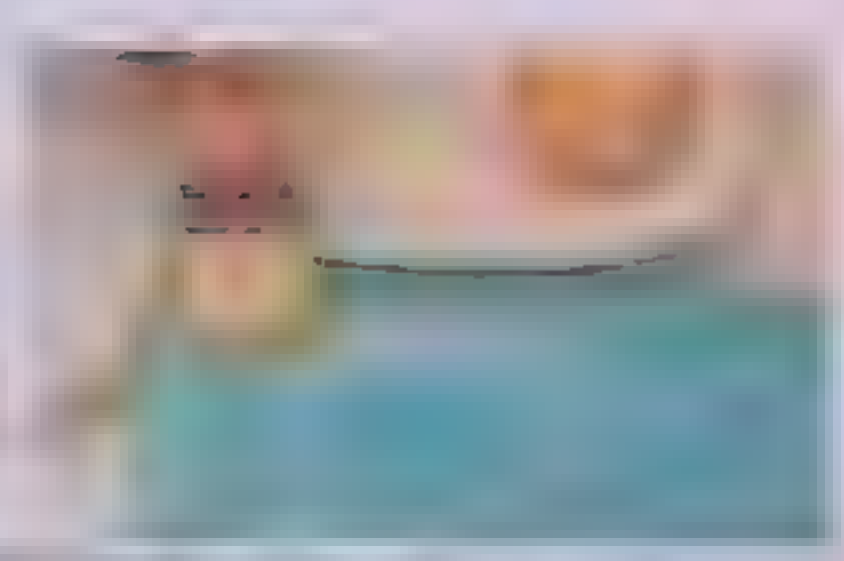
12



Après la cuisson les tremper dans le miel

بعد انهي على

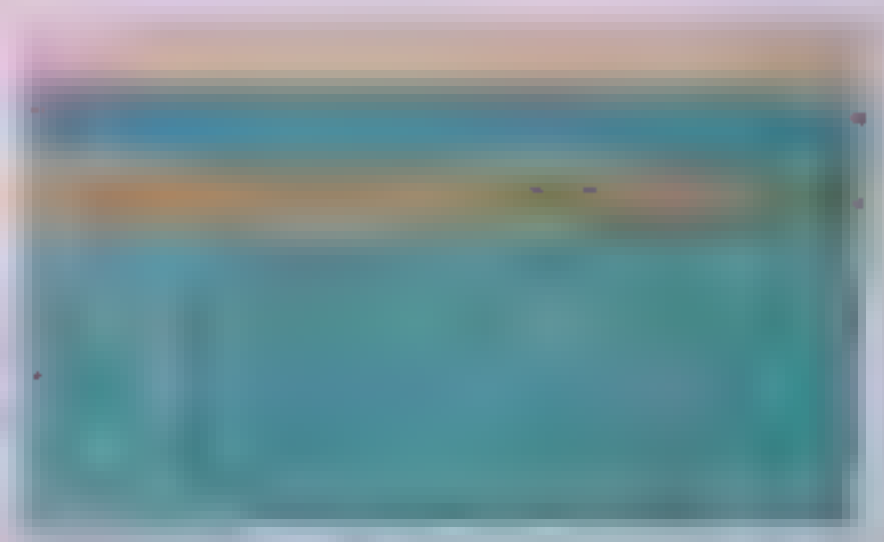
13



Presser dans le moule

صبر على الحصة

14



et bien presser sur le moule en silicone à motif

و أمضى حصة على مول السيلكون

15



صبر على الحصة
صبر على الحصة

16



صبر على الحصة

Hadjer Tazout
<http://benghidaelusive.blogspot.com>

Skandrania aux nœuds

سكندرانىة بالربطة

La farce aux amandes : (voir page 59)

الحشوة بالامandes : (voir page 59)

- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

المكونات :
- 1 ملعقة كبيرة من قشر الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة من الفانيليا
- 3 إلى 4 بيضات حسب الحجم

La pâte à la farine : (voir page 62)

الخبز بالقمح : (voir page 62)

- 1 c. à café de vanille
- 1 verre 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger + 1/2 verre d'eau
- Colorant alimentaire vert

المكونات :
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 كوب 1/2 كوب من ماء الزهر + 1/2 كوب من الماء
- صبغ طعام أخضر

La pâte d'amande pour la décoration : (voir page 64)

الخبز بالامandes : (voir page 64)

Srop au miel : (voir page 61)

العسل : (voir page 61)

Conservation

الحفظ :

Les ustensiles utilisés :

الأدوات المستخدمة :

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout

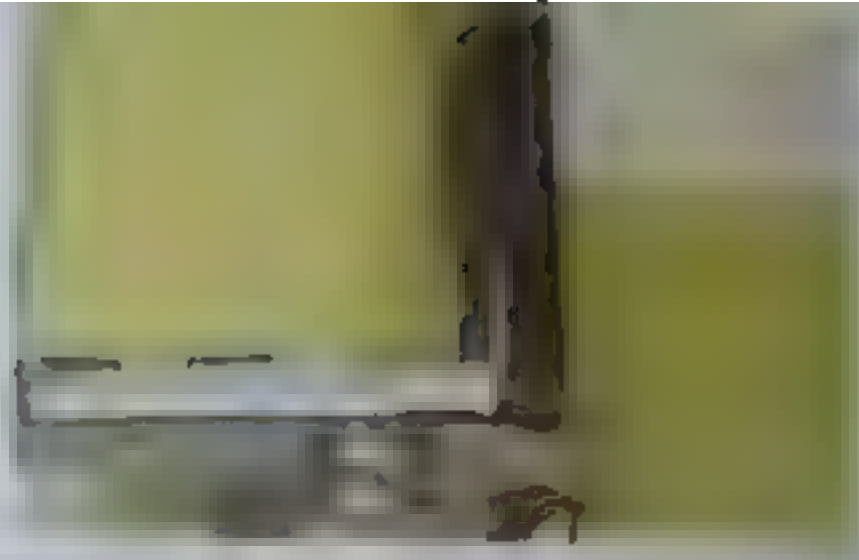


1



الخطوة الأولى: العجن
تؤخذ ١ كغ من الطحين
١/٢ كغ من الزيت
١/٢ كغ من الماء
١/٢ كغ من الخميرة
١/٢ كغ من السكر

2



٢- خفض الباتة بالطحين على رول
ثم الباتة الى سمك ١ مم
ثم تقطع الى قطع
مربعة

3



٣- تقطع الباتة الى
مربعات

4



٤- نضع الزيت على الباتة
ثم نطويها الى
مثلث

5



٥- نضع الزيت على الباتة
ثم نطويها الى
مثلث

6



٦- بعد الطبخ نضعها في
الزيت

7



٧- نضعها في الزيت
نضعها في الزيت
نضعها في الزيت

8



٨- نضعها في الزيت
نضعها في الزيت

Hadjer Tazrouit



À l'aide de la mulette dessiner
sur les banderoles

... ..

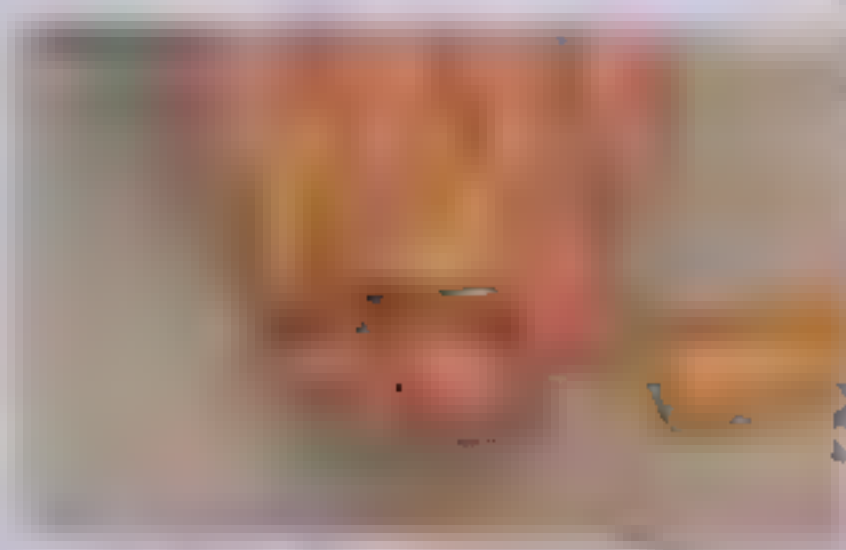
10



... ..

... ..

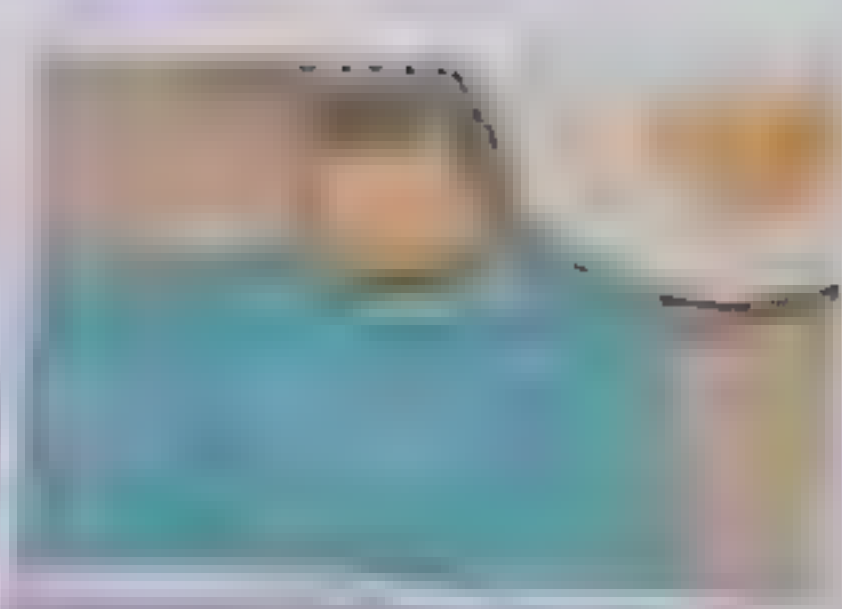
11



... ..

... ..

12



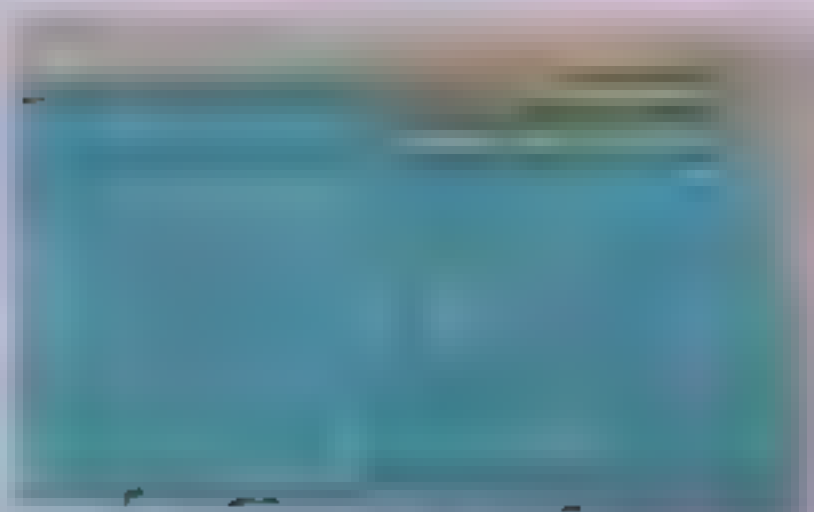
... ..

... ..

Hadjer Hazrebi

... ..

13



... ..

... ..

14



... ..

... ..

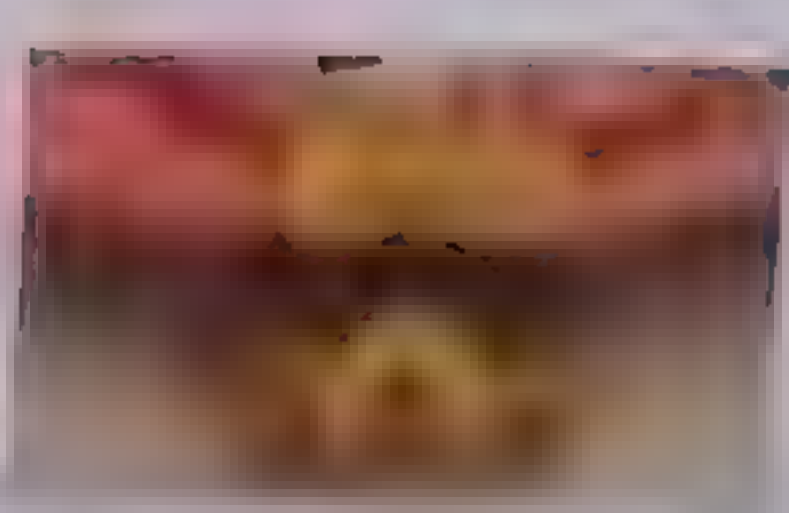
15



... ..

... ..

16



Fixer la banderole sur le gîteau
puis fixer le nœud dessin

... ..

Le glaçage

- 1 verre de sirop (1/4 de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire

1



2



3

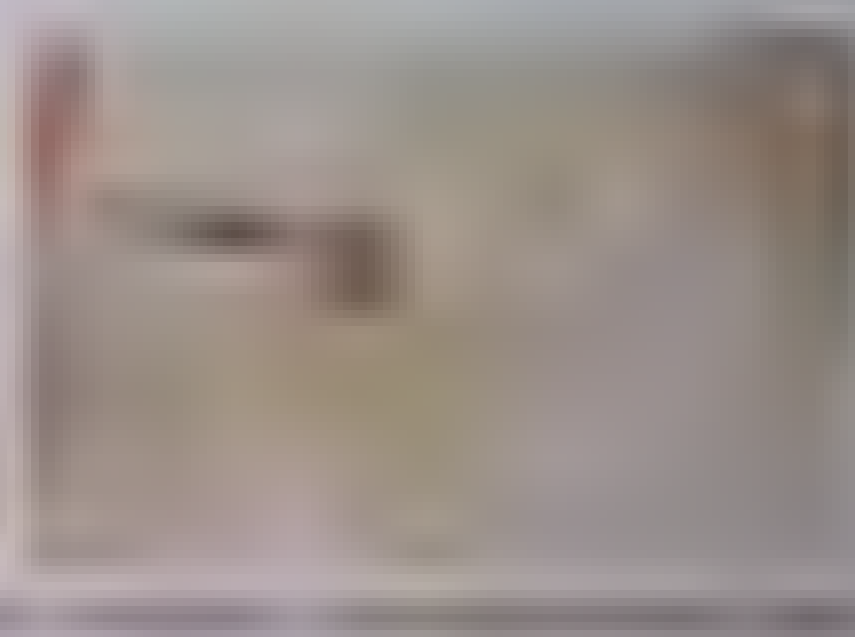


4



http://benghidaexclusive.blog

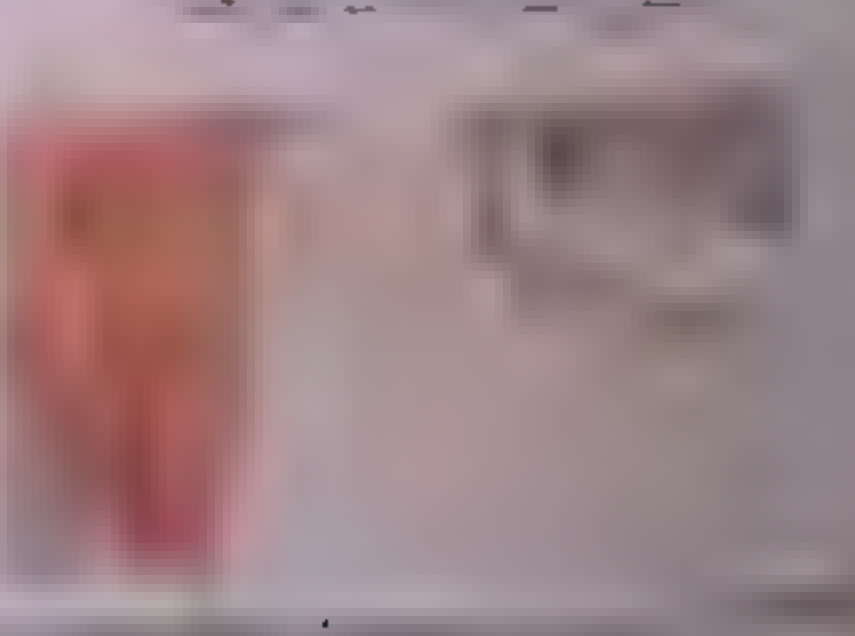
2



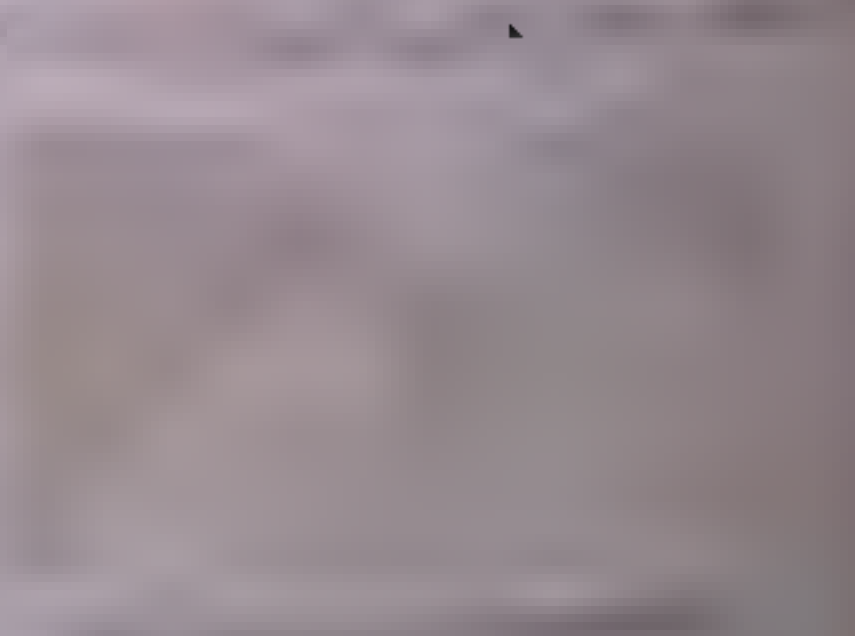
4



6



8



La pâte d'amandes

(6)

عجينة اللوز

- 1. 1 kg de poudre d'amandes
- 1. 1 kg de sucre en poudre
- 1. 3 jaunes d'œufs
- 1. 1 cuillère à soupe de sucre vanillé
- 1. 1 cuillère à soupe de sucre de cassonade
- 1. 1 cuillère à soupe de sucre de canne

- 1. 1 kg of almond powder
- 1. 1 kg of sugar powder
- 1. 3 egg yolks
- 1. 1 tablespoon of vanilla sugar
- 1. 1 tablespoon of brown sugar
- 1. 1 tablespoon of cane sugar

1



3



5



7



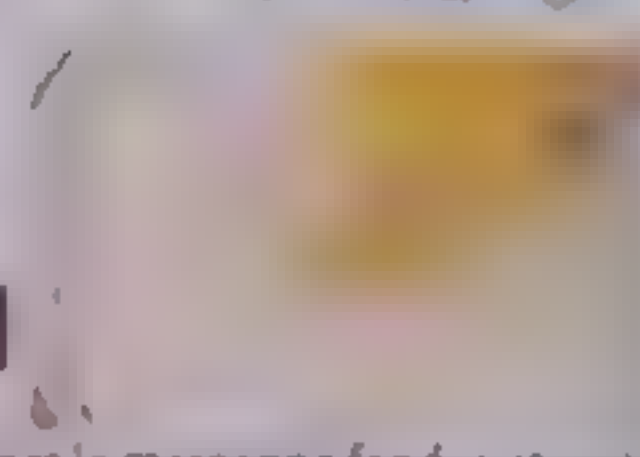
Remarque :

d'orange et

2



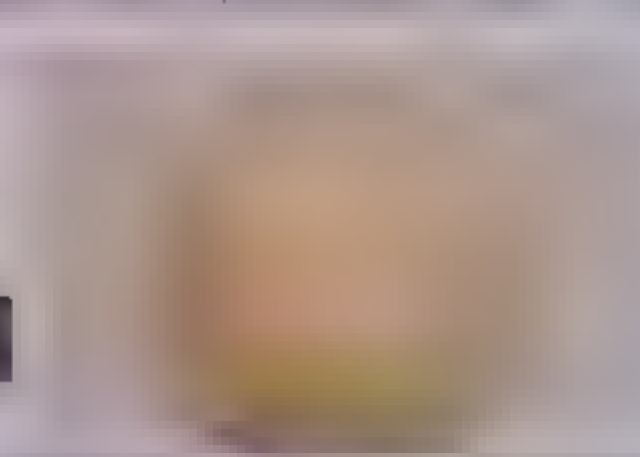
4



6



8



Julijer Tazrou

gludaexclusiv.blogspot.cc

1. 1 kg of almond powder

Verser la marganne fondue et mélanger

1. 1 kg of almond powder

formation d'une pâte

1. 1 kg of almond powder

1. 1 kg of almond powder

1. 1 kg of almond powder

La farce aux amandes et aux noix

- 1 mesure de noix moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 c. à café de vanille
- Œuf selon la mesure et le besoin



— 1998 —



et toutes les autres
propositions

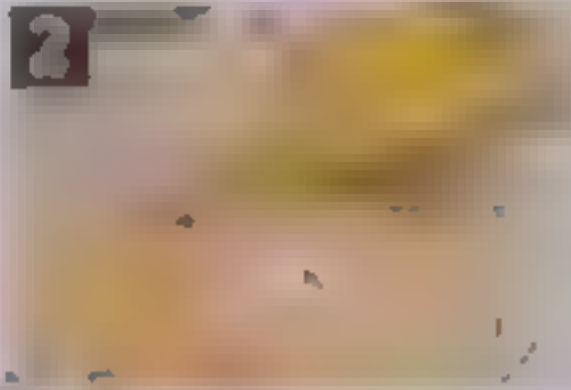
مجلسي صدر في "السطح" من
"السطح" من

2000

Sirop

نخسوز بتوز و نجوز

١. كلمة حور مرعي
٢. كلمة سكر مسجول
٣. كلمة صغيرة فائدا
التي هي حسب الكلمة والحاجة



amandes, les noix et le sucre.

من اياه: صمغ الحور والتمر
والسكرنة أصغر الدلاف



livre qui ne coûte pas deux
mains

• **مجلسي مکتبہ عربیہ اسلامیہ**
لاہور

ملامحة:

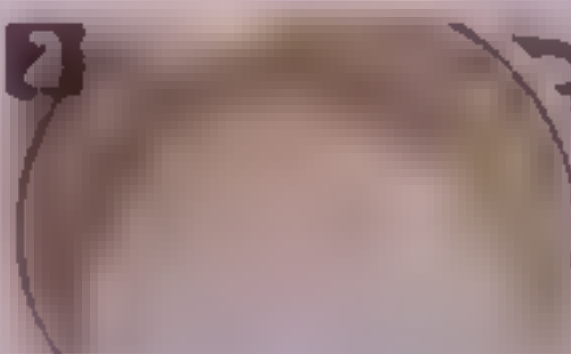
ارمى العبد روح في بيت قبل الشمس

الضمائم



(continued) by the general de

عبدالله بن عبدالمطلب
عليه السلام



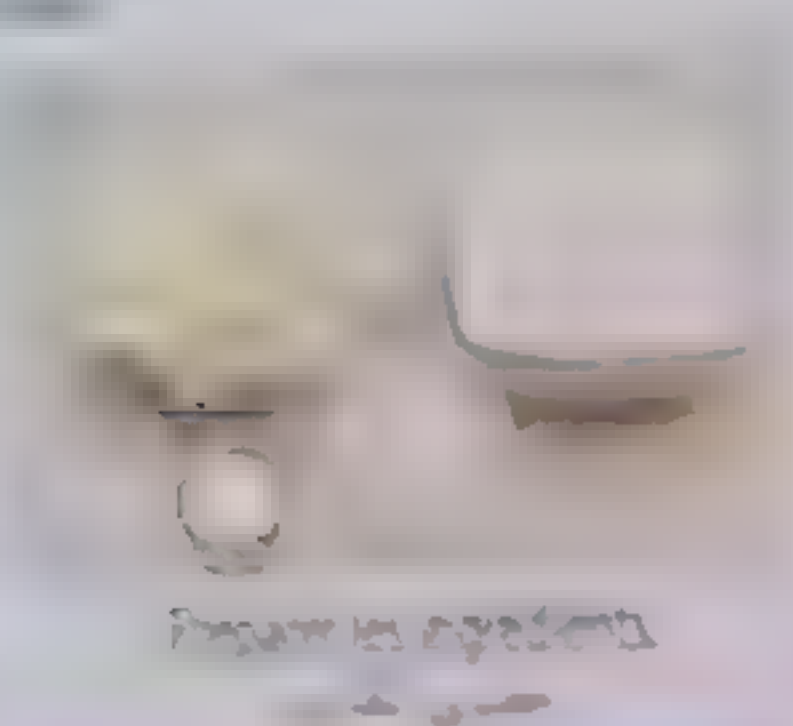
© 2001 International Society for Human Rights

[illegible]

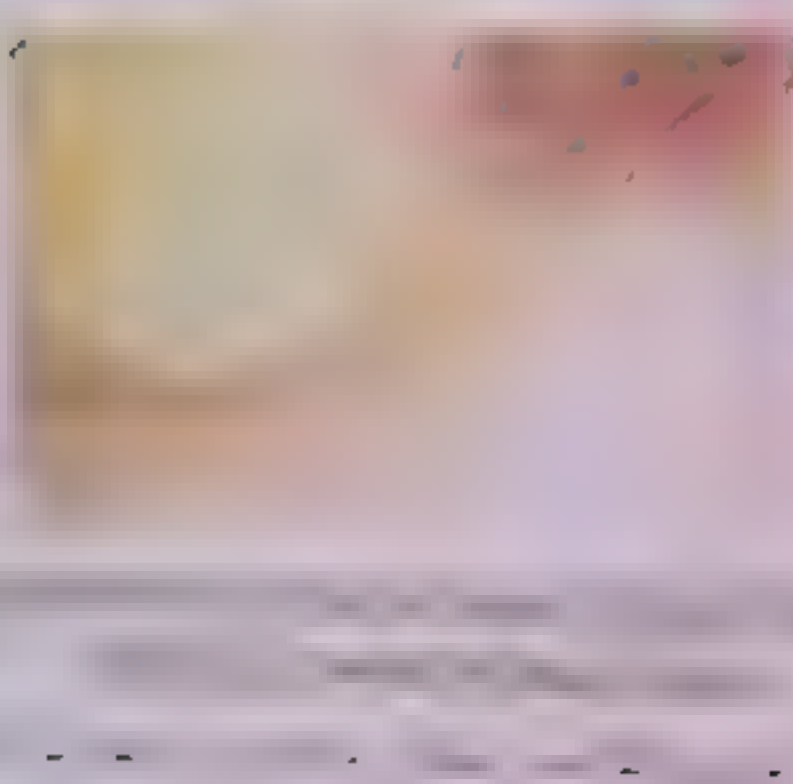
Pâte à la farine

- 3 mesures de farine (300 gr)
- mesure moins 1/4 non pleine de margarine
- 'pulletage'
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger + 1/2)

1



3



5



Remarque

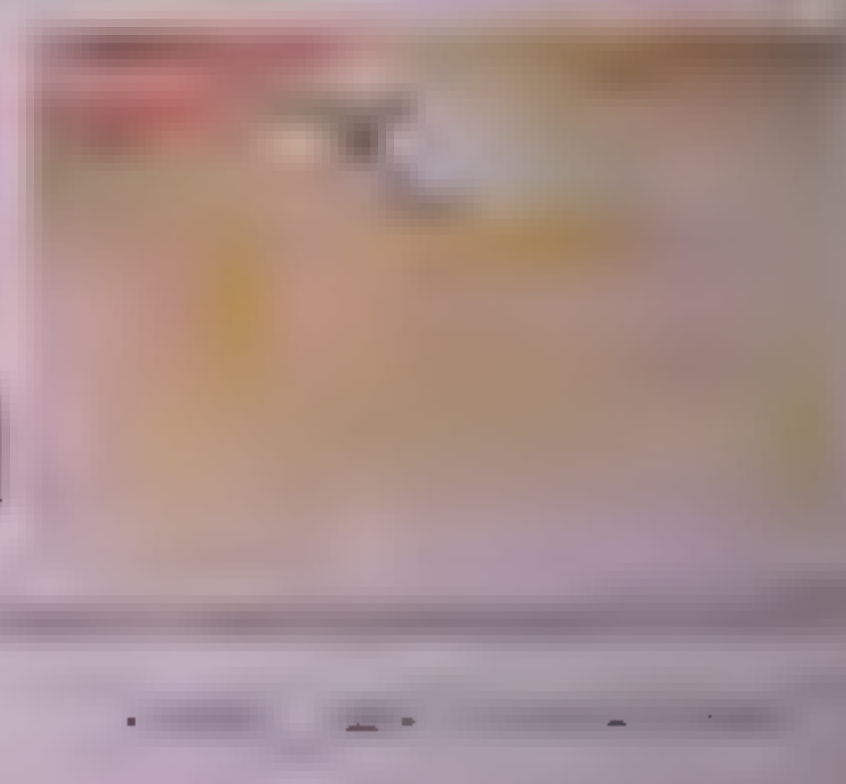
Lladjer Tazrout

<http://benglidaexclusive.blogspot.com>

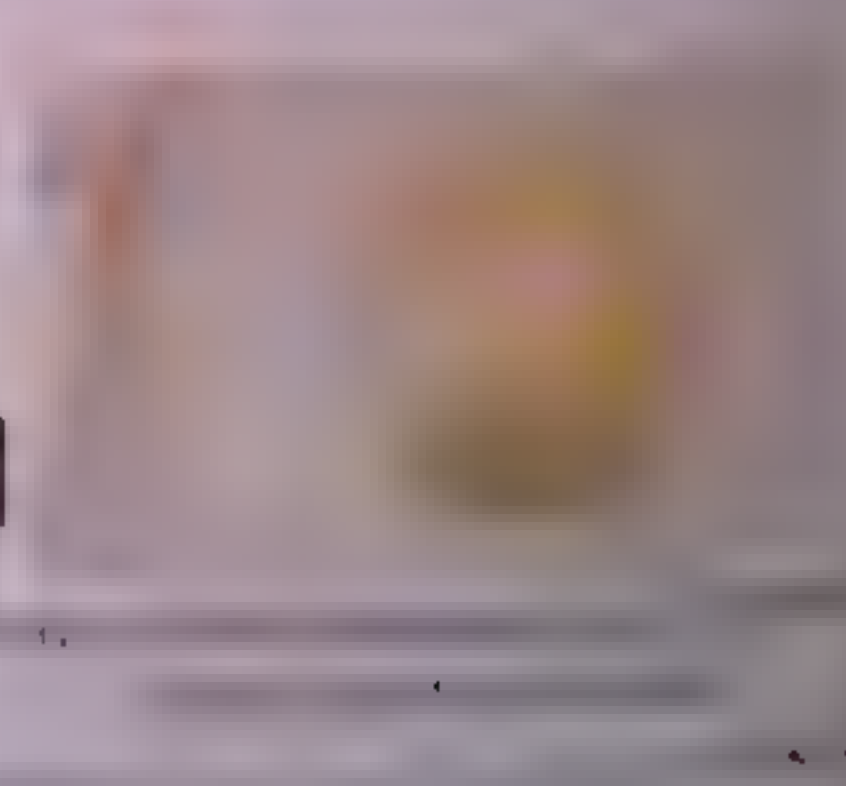
2



4



6



عجينة نفريشة:

3 مـسـوـرـة مـن مـارـعـرـس دـائـمـة و مـارـدة (80 ع)

مـارـعـرـس دـائـمـة و مـارـدة (80 ع)

مـارـعـرـس دـائـمـة و مـارـدة (80 ع)

Fat: arayeche et ki kaate msakrine

• 3 mesures (300 gr) de farine

1



2



3



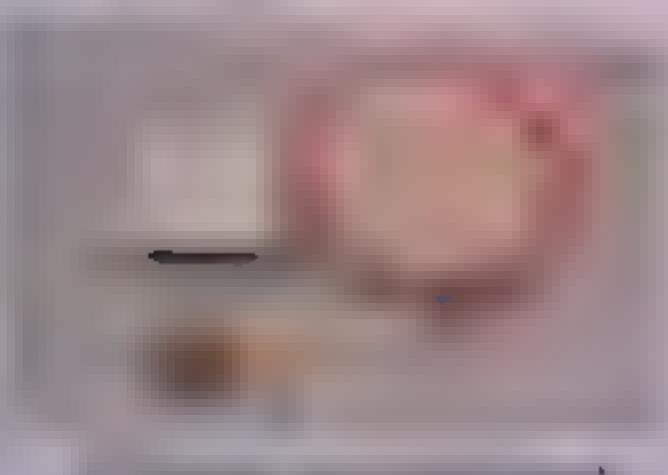
4



Farce arayeche et ki kaate msakrine

• 3 mesures (250 gr) d'amandes moulues

1



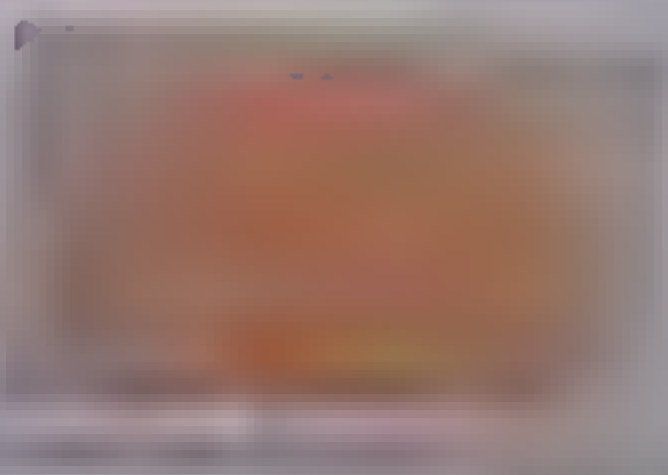
2



3



4



عجينة نعريش و تكعككات نمسكرين

3- كمالات (300 غ) هرسة

حشو نعريش و تكعككات نمسكرين

3- كمالات (250 غ) لوز موهي

خلطي اللوز مع السكر و العرفه

Glaçage du décor

Ingédients :

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace
- Colorant alimentaire selon votre choix



Préparer les ingrédients.

حضري المقادير.



Mettre le blanc d'œuf dans une terrine sans battre.

ضعي بيض البيض في إناء بدون الخفق.



Ajouter progressivement le sucre glace tamisé.

أضفي السكر الناعم المغربل تدريجيا.



Jusqu'à obtention d'un glaçage élastique.

حتى تتحصل على غطاء مطاطي.

Pâte d'amandes pour le décor

Ingédients :

- 1 mesure de sucre glace
- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 c. à c de vanille
- Blancs d'œufs



Préparer les ingrédients.

حضري المقادير.



Mélanger les amandes, le sucre glace et la vanille.

أخلطي اللوز، السكر الناعم و الفانيليا.



Verser progressivement les blancs d'œufs battus jusqu'à obtention d'une pâte très ferme et non molle.

أضفي بيض البيض و أفرغته تدريجيا على الخليط حتى تتحصل على عجينة متماسكة صلبة و غير طرية.



Pétrir avec les mains pendant 15 mn jusqu'à ce que la pâte devienne molle.

أعجنها باليد لمدة 15 دقيقة حتى تطرى.

طلاء الديكور

المقادير:

- 1 بيض بيض
- سكر ناعم
- ملون غذائي حسب الاختيار

عجينة اللوز للديكور

المقادير:

- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة لوز صرحي رطب
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض البيض

Conseils

- 1- Essayer de choisir des amandes d'excellente qualité.
- Faire bouillir l'eau, ajouter les amandes hors du feu et laisser ramollir, ne pas laisser trop longtemps dans l'eau chaude (jusqu'à ce que la peau se détache).
- Rincer jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
- Sur un drap propre, laisser les amandes sécher complètement.
- Moudre grossièrement ou fin d'après la préparation.
- Ne grillez pas et ne séchez pas les amandes au four.
- 2- Avant l'utilisation de la pâte d'amandes industrielle, mettez-la dans une casserole à feu doux puis remuez avec une cuillère en bois pendant 2 mn jusqu'à ce qu'elle se détende. Si nécessaire pétrissez-la avec de la maizena.
- 3- Pour obtenir des fleurs et des formes faites de pâte d'amandes et pour une meilleure réalisation, mélangez la pâte d'amandes industrielle avec la pâte d'amandes préparée et mélangez pour obtenir une pâte lisse, malléable et non brisée.
- 4- Abaisser la pâte d'amandes et la farce aux amandes sur un film alimentaire saupoudré de maizena afin qu'elle ne colle pas sur le plan de travail.
- 5- Laisser toutes les pâtes citées reposer au moins 3 heures avant l'utilisation.
- 6- Façonner toujours un boudin de farce et coupez-le en morceaux égaux pour obtenir des boules de la même dimension. Si nécessaire utiliser une balance.
- 7- Après avoir formé les gâteaux, laissez-les reposer toute une nuit en hiver et 3 à 4 heures en été (selon la température de la pièce).
- 8- Avant la cuisson des gâteaux, saupoudrez le plateau allant au four de la farine pour qu'ils ne collent pas.
- 9- Dès leur sortie du four, laissez les gâteaux refroidir sans les toucher pour ne pas les déformer.
- 10- Au moment de réaliser la kefta ou un autre gâteau fait de pâte d'amandes, mettez ce dernier sur du papier aluminium afin qu'il ne colle pas. Et dès que vous terminez la décoration, mettez-les dans des caissettes.
- 11- Avant de commencer le glaçage, laissez les gâteaux sécher et reposer au moins 4 heures après leur cuisson.
- 12- Pour « le taskar » (enrobage des gâteaux dans le sucre glace), tremper les gâteaux froids dans le sirop léger puis enrobez-les de sucre glace (voir page 54).
- 13- La décoration avec les perles ou avec la pâte d'amandes se fait toujours après la cuisson et le trempage dans le miel.

- 1- Essayez de choisir la variété de la fleur de la fleur.
- Mettez l'eau, ajoutez la fleur de la fleur et laissez-la bouillir.
- (jusqu'à ce que la fleur se détache).
- Rincer jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
- Sur un drap propre, laisser les fleurs sécher complètement.
- Moudre grossièrement ou fin d'après la préparation.
- Ne grillez pas et ne séchez pas les fleurs au four.
- 2- Avant l'utilisation de la pâte d'amandes industrielle, mettez-la dans une casserole à feu doux puis remuez avec une cuillère en bois pendant 2 mn jusqu'à ce qu'elle se détende. Si nécessaire pétrissez-la avec de la maizena.
- 3- Pour obtenir des fleurs et des formes faites de pâte d'amandes et pour une meilleure réalisation, mélangez la pâte d'amandes industrielle avec la pâte d'amandes préparée et mélangez pour obtenir une pâte lisse, malléable et non brisée.
- 4- Abaisser la pâte d'amandes et la farce aux amandes sur un film alimentaire saupoudré de maizena afin qu'elle ne colle pas sur le plan de travail.
- 5- Laisser toutes les pâtes citées reposer au moins 3 heures avant l'utilisation.
- 6- Façonner toujours un boudin de farce et coupez-le en morceaux égaux pour obtenir des boules de la même dimension. Si nécessaire utiliser une balance.
- 7- Après avoir formé les gâteaux, laissez-les reposer toute une nuit en hiver et 3 à 4 heures en été (selon la température de la pièce).
- 8- Avant la cuisson des gâteaux, saupoudrez le plateau allant au four de la farine pour qu'ils ne collent pas.
- 9- Dès leur sortie du four, laissez les gâteaux refroidir sans les toucher pour ne pas les déformer.
- 10- Au moment de réaliser la kefta ou un autre gâteau fait de pâte d'amandes, mettez ce dernier sur du papier aluminium afin qu'il ne colle pas. Et dès que vous terminez la décoration, mettez-les dans des caissettes.
- 11- Avant de commencer le glaçage, laissez les gâteaux sécher et reposer au moins 4 heures après leur cuisson.
- 12- Pour « le taskar » (enrobage des gâteaux dans le sucre glace), tremper les gâteaux froids dans le sirop léger puis enrobez-les de sucre glace (voir page 54).
- 13- La décoration avec les perles ou avec la pâte d'amandes se fait toujours après la cuisson et le trempage dans le miel.

اختي الزائرة.....اخوتي الزائرون

نشكركم على تحميد الكتاب

و نتمنى ان تستفيد منه

لتحميد المزيد من كتب الطبخ و الحلويات

يرجى زيارتنا على موقعنا :

مدونة كتب الطبخ

و ذلك على الرابط التالي :

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

و مشاركتنا المواضيع على صفحتنا في الفيسبوك :

<https://www.facebook.com/benghidaexclusive.blogspot>

ملاحظة هامة جدا :

يمكنكم ارسال كتب من تصويركم ﴿ بواسطة السكايب او الة تصوير او هاتف نقال ﴾

ذلك بارسال صور الكتب على الايميل التالي :

Email : roufasam2002@gmail.com

و ايضا ارسال الصور على السكايب التالي :

Skype: cooking.books



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Copyright © EDITION LA PLUME

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.
Aucun des modèles contenus dans ce livre ne peut être reproduit à des fins commerciales sans l'autorisation de l'auteur.

31, Rue Ouazène Mohamed
Bordj El Kiffan - Alger - Algérie
Tél/fax : 021 21 11 03 - 021 20 33 99

Depot légal 1611 - 2012



9 789947 272411